

Wild- und Tiroler-Spezialitäten



Wilde Vorspeisen



Herbstlicher Salatteller CHF 17.50 / CHF 22.50

mit frischen Eierschwämmli und Ei an einer Apfel-Balsamico-Vinaigrette /
Autumn Salad plate with fresh chanterelles and eggs on a apple-balsamic vinaigrette



Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kürbiskernöl CHF 10.00 / CHF 14.50

Pumpkin cream soup with ginger and pumpkin seed oil



Wildes ohne Wild

« Förster-Rösti » CHF 25.50

frische Eierschwämmli auf knusprigem Rösti mit Raclettekäse überbacken und Röstzwiebeln
Fresh chanterelles on a crispy rösti, gratinated with raclette cheese, and crispy onions



Tiroler Käsespätzle mit Röstzwiebeln CHF 17.50 / CHF 23.50

Hausgemachte cremige Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln
Homemade creamy Cheese Spaetzle topped with crispy onions



Herbstlicher Gemüse-Teller CHF 25.50

Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni, Rotweibirne mit Preiselbeeren, Eierschwämmli, hausgemachten Spätzli / Vegetable plate with red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts, red wine pear with cranberries, chantarelles, homemade spaetzle

Wildes aus dem Wald

Rehgeschnetzelt (AT) mit frischen Eierschwämmli CHF 35.50

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren /
Venison stripes with chanterelles served with homemade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts and red wine pear with cranberries

Perlhuhnbrust Suprême (F, ca.180g) CHF 33.50

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren /
Guinea fowl breast served with homemade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts and red wine pear with cranberries

Hirsch-Cordon-bleu (AT) CHF 35.50

(gefüllt mit Tiroler Rohschinken, Eierschwämmli und Bergkäse)

hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Rotweibirne mit Preiselbeeren /
Deer Cordon Bleu (filled with raw ham, chantarelles and spicy cheese), homemade spaetzle, red cabbage, brussels sprouts, sweet chestnuts and red wine pear with cranberries

Dessert's



Coupe Nesselrode CHF 9.90/ CHF 13.50

Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Schlagrahm /
Sweet chestnut puree with meringues, vanilla ice cream, whipped cream



Vermicelles CHF 9.90/ CHF 13.50

mit Meringues und Schlagrahm / Sweet chestnut puree with meringues and whipped cream

Topfen-Knödel CHF 9.90/ CHF 13.50

serviert an einer feinen Vanillesauce / Curd cheese dumpling with apricots and vanilla sauce



The Blue Velvets

sind stilistisch im Bereich Rock, Pop und Oldies angesiedelt, wobei historische Instrumental-Rock-Einflüsse mit modernen Retro-Interpretationen kombiniert werden, um einen unverwechselbaren, nostalgischen, zugleich frischen Sound zu schaffen

Samstag, 31. Oktober 2026 ab 20 Uhr