

Herbstliche Wild-Spezialitäten

Nüsslisalat mit gebratenen Pilzen

mit Wildschwein-Rohschinken an Feigen-Dressing * Fr. 25.50

Morchelcremesuppe Prättigauer-Art

Fr. 18.00

Kürbiscremesuppe mit Brotwürfeln

und frischen Kräutern * Fr. 13.50

Gegrillte Hirschfilet-Medaillon**

auf Calvados-Wildrahmsauce * Fr. 48.00

Reh- und Hirschfiletwürfel**

an Pilz-Wildrahmsauce * Fr. 46.00

Hirschpfeffer Bündner Jäger-Art**

Fr. 35.00

Hausgemachte Kürbisravioli mit Dörrfrüchten

und frischen Kräutern * Fr. 25.50

Wild-Pizza mit Hirschfilet-Streifen

und frischen Pilzen * Fr. 32.00

** Wir servieren Ihnen diese Gerichte mit Quarkpizzokel, Rosenkohl mit Speck, Rotkraut, Marroni, Birne mit Preiselbeeren und Apfelmus.

Vermicelles mit Vanilleglace

garniert mit Früchten und Beeren * Fr. 13.50

Rotwein-Zwetschgen mit Vanilleglace

garniert mit Früchten und Beeren * Fr. 12.50

RESTAURANT ZUR KRONE