



Wild

Rehravioli aus Schweizer Jagd mit Churer Pilz, Trimmiser Kürbis, Jus und Bündner Sanddornsauce	42
Gamspfeffer aus Bündner Jagd mit Churer Pilz, Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Bündner Sanddorn	45
Hirsch Entrecôte aus Bündner Jagd an Sanddornwildrahmsauce mit Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Bündner Sanddorn	51
Wildschnitzel aus Bündner Jagd an Sanddornwildrahmsauce mit Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Bündner Sanddorn	47
Herbstteller vegetarisch mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Churer Pilze, Trimmiser Kürbis, Rosenkohl, Birne und Bündner Sanddorn	38

Süsses

Vermicelles mit Kirsch mit Marroni und Ämmitaler Meringues	17
--	-----------

Warum beginnt unsere Wildsaison erst Ende September?

«Die Bündner Jagd startet Anfang September. Doch bevor das erste Stück Wild bei uns auf dem Teller landet, braucht es seine Zeit: Zuerst müssen die Jäger erfolgreich sein, anschliessend hängt das Fleisch beim Metzger einige Tage ab, wird danach fachgerecht zerlegt und teils auch noch eingelegt. So vergehen schnell ein bis zwei Wochen, ehe wir es in unserer Küche mit Sorgfalt zubereiten können.»

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Hofkellerei

Hof 1 | 7000 Chur | 081 252 32 30 | info@hofkellerei.ch