

BERGFÜHRER RESTAURANT

A | N

Willkomma
bin ünsch im Sertig Dörfl

Miar freuend üs,
Sie mit frische Produkt us dr Region verwöhna z'dürfa

Kalt's zum Aafanga

Rinds Tatar (G,L,C,M) 60 g 120 g Unser Hausrezept handgeschnitten Toast Butter	27.50	36.00
Randen Carpaccio Honig Balsamico Apfeltatar Sauerrahm gebeiztes Eigelb		14.50
Herbstsalat (H) Eierschwämmli Dörrfrüchte Nüsse Trauben Holundersauce	13.50	17.50
Grüner Blattsalat		9.50
Gemischter Salat (L,A) Holunder Sauce (M) Französische Sauce (L) Öl & Essig		13.50

Oder öppis warm's

Bergführer Herbstsuppe (L)	8.50	10.50
Klare Ochschwanzsuppe Madeira Gemüse Fleisch Maggiabrot-Croutons		13.50
Sertiger Capuns mit Salsiz (G,L,C) Kräuter Rahm Waldpilzen Speck	21.50	27.50
Kürbis Raviolo (G,L) Waldpilze Salbei Nussbutter	21.00	27.50

Ds herbstlich Vegetarische

Kartoffel Gnocchi (G,L,C) Kräuterschaum Steinpilzen Apfel Preiselbeerli	19.80	25.50
Steinpilzravioli (G,L,C) Apfelstückli Kräuterschaum Preiselbeerli	19.50	32.00
Sertiger Herbstteller (C,L) Herbst Gemüse Waldpilzen Preiselbeersauce Beilage nach Wahl	22.00	28.50

Ds Vegana

Rösti mit Herbstgemüse	17.50	24.50
Linseneintopf mit Räuchertofu		26.50

Für di Chliina

Nina's Nüdeli (G,L) Tagliarini Gehacktes		15.50
Spätzli (G,L,C) Rahmsauce Rüebli		13.50
1 Kalbsschnitzeli (G,L,C) Spätzli Rüebli Rahmsauce		22.00

Us dr wildig Pfanna

Wildschwein Cordon Bleu (C,G,L) Schupfnudeln Clavadeler Alpkäse Steinpilzfüllung	29.00	36.50
Reh Pfeffer (L) Spätzli Silberzwiebel Preiselbeeren	30.00	39.00
Hirschfilet (L) Weisse Polenta Butternuss Kürbis Rotweinkirsche	32.00	42.00
Rehschnitzel (L) Spätzli Wildrahmsauce Waldpilzen	29.50	38.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch (L) Rösti Steinpilzen Rahm Jus	31.50	39.50
Kalbs Cordon Bleu (G,L,C) Clavadeler Alpkäse Schinken	38.00	49.00
Ünscha Rehrücken mit unseren reichhaltigen Wildbeilagen		69.00

Rehrücken servieren wir Ihnen gerne ab 2 Personen auf Vorbestellung

*dazu servieren wir Ihnen frisches Herbst Gemüse
& je nach Lust & Laune:*

**Gemischter bunter Salat | Saison Gemüse (L) | Rösti
Schnupfnudeln (C,G) | Spätzli (G,L,C) | weisse Polenta (L)**

Ds Süassa

Toblerone-Soufflé (G,C,L) Hausgemachtes Vanille Eis	14.50
Geschlagener Eiskaffee (L,C) Hausgemacht	ohne Kirsch 14.00 mit Kirsch 16.50
Zabayone (L,C) Weisswein Portwein Vanille Eis	14.00
Vermicelles Meringues Rahm (C,L)	13.50
Vermicelles Meringues Vanilleglace Rahm (C,L)	16.00
Vermicelles Vanilleglace Rahm (L)	14.50
Bündner Nusstorte (G,L,C,H,E)	8.50
Malanser Linzer Torte (G,L,C,H)	7.00
Marroni Chuacha (L,H)	9.50
Pruneau Zwetschgensorbet Vieille Prune (C)	11.50
Traubensorbet Bündner Trester (C)	11.50
Zitronen Sorbet Vodka (C)	11.50
Billy Smarties (C,L) Vanilleglace Rahm Smarties	5.00
Kugel Glace (C,L,H) Vanille Chocolat Stracciatella Mocca (H) Zimt Caramel Erdbeere Traubensorbet vegan Zitronensorbet vegan Zwetschgensorbet vegan	3.20
Rahmzuschlag (L)	1.20

Gschänksidee

Überraschen Sie Ihre Liebsten
mit einer kleinen Geschenksidee vom Bergführer

Holundersauce	½ Liter	19.50
Ünscha Röteli	½ Liter	32.50
Bergführer Gutschein		

Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Davoser Metzgerei Spiess
Metzgerei Mark aus Schiers-Lunden
Rindfleisch & Kalbfleisch Schweiz
Wild Schweiz, Österreich & Europa

Deklaration Allergene:

*(A) Sellerie (B) Krebstiere (C) Eier (D) Fisch (E) Erdnüsse (F) Sojabohnen (G) Glutenhaltige Getreide (H) Schalenfrüchte
(L) Milch (M) Senf (N) Sesam (O) Schwefeldioxid und Sulfate (P) Lupinen (R) Weichtiere*

Ihre Gastgeber Nina | Gerda | die Bergführer