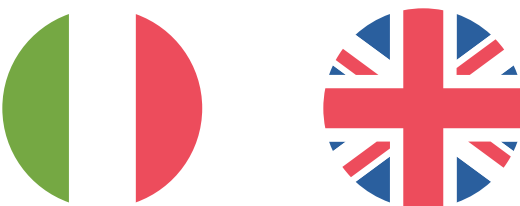


HERBSTKARTE



WWW.SPORTHOTEL.CH

WILD WEINE

POLA MALBEC BARRIQUE

2018 | WEINGUT POLA | MAIENFELD

68

SYRAH DU VALAIS

2018 | ALBERT MATHIER | SALGESCH

51

SFORZATO SAN DOMENICO

2015 | TRIACCA | CAMPASCIO

61

AMARONE CLASSICO

2016 | LA GIARETTA | VALGATARA

11 | 65

QUINTA DAS TECEDERAS RES.

2016 | QUINTA DAS TECEDERAS | PINHÃO

70

VORSPEISEN

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

INGWER | CURRY | ORANGE | HONIG | KÜRBISKERNÖL

12

HERBSTSALAT

ZIEGENFRISCHKÄSE | PUMPERNICKEL | EIERSCHWÄMME | KAROTTEN

BALSAM-APFELESSIG-DRESSING MIT ORANGE, BAUMNUSSÖL

13

ROTKRAUTSALAT

KÜRBIS | ORANGE | MINZE | PEKANNÜSSE | HONIG | LIMETTE

8.⁵⁰ | 10.⁵⁰ | 15.⁵⁰

REBHUHNTERRINE

ENTENLEBER | DÖRRAPRIKOSEN | JOHANNISBEER-MELONENGELEE

NÜSSLISALATBOUQUET | PAIN D'ÉPICES (GEWÜRZBROT)

18

 VEGAN |  VEGETARISCH |  GLUTENFREI |  LAKTOSEFREI

PREISE IN CHF INKL. MWST

HAUPTGÄNGE

REHPFEFFER

PERLZWIEBEL | SPECK

36

GEMSPFEFFER

PERLZWIEBEL | SPECK

36

GESCHNETZELTES VOM HIRSCH & REH

PILZE | WILDRAHMSAUCE

25 | 36

DAZU SERVIEREN WIR:

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI ODER KROKETTEN

APFELROTKRAUT ODER ROSENKOHL MIT SPECK

POCHIERTE BIRNE GEFÜLLT MIT PREISELBEEREN

GLASIERTE MARRONI

HAUPTGÄNGE

FRISCHLINGS-T-BONE STEAK
VOM BEEFER  

FLEUR DES ALPES | PIMENT D'ESPELETTE | LIMETTEN-PFEFFERBUTTER

RANDENSALAT MIT KORIANDER, CASHEW, FRÜHLINGSZWIEBELN

34

REHMEDAILLONS

KARTOFFEL-SELLERIESTOCK | KRÄUTERSAITLINGE

BRANDY-SCHOKOLADENSAUCE MIT BROMBEEREN

43

WILDSPINAT-TAGLIATELLE
MIT HIRSCH-BOLOGNESE

23

HAUPTGÄNGE

KRÄUTERKÜRBIS MIT
RANDENKNÖDEL 

STEINPILZ-ZITRONENBUTTER | KASTANIEN

26

AB 2 PERSONEN

REHRÜCKEN „BADEN BADEN“

ROSENKOHL MIT SPECK | APFELROTKRAUT | EIERSCHWÄMME

POCHIERTE BIRNE GEFÜLLT MIT PREISELBEEREN

GLASIERTE MARRONI | WILDRAHMSAUCE | EINE BEILAGE NACH WAHL

ZUBEREITUNG: CA. 25 MIN.

PRO PERSON 55

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLI | KARTOFFELKROKETTEN

POMMES FRITES | SÜSSKARTOFFEL FRIES

WILDSPINAT-TAGLIATELLE

WILD AUF DIESER KARTE STAMMT AUSSCHLIESSLICH AUS EUROPA

PREISE IN CHF INKL. MWST

WILDMENU

EIN HALALI ZUR JAGD

WIR SERVIEREN IHNEN EIN AMUSE-BOUCHE

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

REBHUHNTERRINE

GESCHNETZELTES VOM HIRSCH & REH

PILZE | WILDRAHMSAUCE | SPÄTZLI | APFELROTKRAUT

GLASIERTE MARRONI | PREISELBEERBIRNE

PARFAIT VON ZIMT, SANDELHOLZ & HONIG

ROTWEINZWETSCHGEN | CRÈME BRÛLÉE

59

DESSERT

PARFAIT VON ZIMT, SANDELHOLZ & PUSCHLAVER HONIG

ROTWEINZWETSCHGEN | CRÈME BRÛLÉE

15

ENGADINER KÄSE TRIO

HAUSGEMACHTER HEIDELBEERSENF | BAUMNÜSSE | TRAUBEN

12



MENU AUTUNNALE



WWW.SPORTHOTEL.CH

ANTIPASTI

ZUPPA DI ZUCCA HOKKAIDO

ZENZERO | CURRY | ARANCIA | MIELE | OLIO DI SEMI DI ZUCCA

12

INSALATA AUTUNNALE

FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA | PUMPERNICKEL | GALLINACCI | CAROTE

DRESSING DI ACETO DI MELE, ARANCE, OLIO DI NOCI

13

INSALATA DI CAVOLO ROSSO

ZUCCA | ARANCIA | MENTA | NOCI | MIELE | LIMETTA

8.⁵⁰ | 10.⁵⁰ | 15.⁵⁰

TERRINA DI PERNICE

FEGATO D'ANATRA | ALBICOCHE SECHE | GELATINA DI RIBES E MELONE

FORMENTINO | PANPEPATO

18

PIATTI PRINCIPALI

SALMÍ DI CAPRIOLO

CIPOLLINE | SPECK

36

SALMÍ DI CAMOSCIO

CIPOLLINE | SPECK

36

SMINUZZATO DI CERVO
E CAPRIOLO

FUNGHI | SALSA DI SELVAGGINA ALLA PANNA

25 | 36

QUESTI PIATTI SONO
SERVITI CON:

SPÄTZLI FATTI IN CASA o CROCCHETTE DI PATATE

CAVOLO ROSSO STUFATO CON MELA o CAVOLETTI DI BRUXELLES E SPECK

PERA AFFOGATA E MIRTILLI ROSSI

CASTAGNE GLASSATE

PREISE IN CHF INKL. MWST

PIATTI PRINCIPALI

T-BONE STEAK DI CINGHIALE
GIOVANE DAL BEEFER  

PEPERONCINO D'ESPELETTE | BURRO DI LIMETTA E PEPE

INSALATA DI BARBABIETOLE CON CORIANDOLO, CIPOLLOTTO E NOCI DI CASHEW

34

MEDAGLIONI DI CAPRIOLO

PUREA DI PATATE E SEDANO | CARDONCELLI

SALSA DI BRANDY AL CIOCCOLATO E MORE

43

TAGLIATELLE DI SPINACI SELVATICI
CON RAGÙ DI CERVO

23

PIATTI PRINCIPALI

ZUCCA ALLE ERBE CON KNÖDEL DI BARBABIETOLE

BURRO AI PORCINI E LIMONE | CASTAGNE

26

PREISE IN CHF INKL. MWST

DA 2 PERSONE

LOMBATA DI CAPRIOLO „BADEN BADEN“

CAVOLETTI DI BRUXELLES E SPECK | CAVOLO ROSSO STUFATO CON MELA
GALLINACCI | PERA AFFOGATA E MIRTILLI ROSSI | CASTAGNE GLASSATE
SALSA DI SELVAGGINA ALLA PANNA | UN CONTORNO A SCELTA

PREPARAZIONE CA. 25 MIN.

PER PERSONA 55

CONTORNI

SPÄTZLI FATTI IN CASA | CROCCHETTE DI PATATE

PATATINE FRITTE | PATATINE DOLCI FRITTE

TAGLIATELLE DI SPINACI SELVATICI

LA SELVAGGINA DI QUESTA CARTA PROVIENE ESCLUSIVAMENTE DALL'EUROPA

PREISE IN CHF INKL. MWST

MENU SELVAGGINA

AMUSE-BOUCHE

ZUPPA DI ZUCCA HOKKAIDO

TERRINA DI PERNICE

SMINUZZATO DI CERVO
E CAPRIOLO

FUNGHI | SALSA DI SELVAGGINA ALLA PANNA | SPÄTZLI
CAVOLO ROSSO STUFATO CON MELA | CASTAGNE GLASSATE
PERA AFFOGATA E MIRTILLI ROSSI

PARFAIT DI CANNELLA,
LEGNO DI SANDALO E MIELE

PRUGNE AL VINO ROSSO | CRÈME BRÛLÉE

59

DOLCI

PARFAIT ALLA CANNELLA,
LEGNO DI SANDALO E MIELE

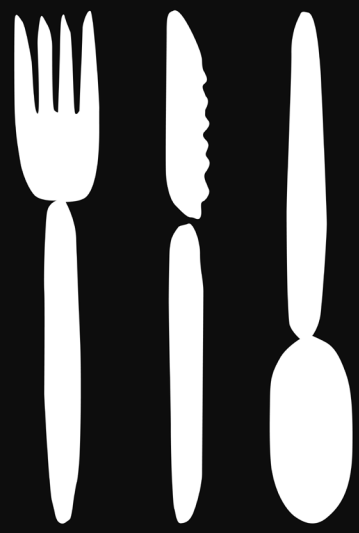
PRUGNE AL VINO ROSSO | CRÈME BRÛLÉE

15

TRIO DI FORMAGGI ENGADINESI

SENAPE DI MIRTILLI FATTA IN CASA | NOCI | UVA

12



SPORT
STÜBLI

AUTUMN MENU



WWW.SPORTHOTEL.CH

STARTERS

HOKKAIDO-PUMPKIN SOUP

GINGER | CURRY | ORANGE | HONEY | PUMPKINSEED OIL

12

AUTUMN SALAD

FRESH GOAT CHEESE | PUMPERNICKEL | CHANTERELLES | CARROTS

BALSAMICO-APPLE DRESSING WITH ORANGE, WALNUT OIL

13

RED CABBAGE SALAD

PUMPKIN | ORANGE | MINT | PECAN NUTS | HONEY | LIME

8.⁵⁰ | 10.⁵⁰ | 15.⁵⁰

TERRINE OF GRAY PARTRIDGE

DUCK LIVER | DRIED APRICOTS | RED CURRANT-MELON JELLY

LAMBS LETTUCE BOUQUET | PAIN D'ÉPICES (SPICE BREAD)

18

 VEGAN |  VEGETARIAN |  GLUTEN FREE |  LACTOSE FREE

MAIN DISHES

ROE DEER STEW

PEARL ONIONS | BACON

36

ALPINE CHAMOIS STEW

PEARL ONIONS | BACON

36

SAUTÉED STRIPES OF VENISON & ROE DEER

MUSHROOMS | CREAM SAUCE

25 | 36

SERVED WITH:

HOMEMADE SPÄTZLI OR POTATO CROQUETTES

APPLED RED KRAUT OR BRUSSELS SPROUTS

POACHED PEAR FILLED WITH COWBERRY JAM

GLAZED CHESTNUTS

PREISE IN CHF INKL. MWST

MAIN DISHES

T-BONE STEAK OF YOUNG WILD
BOAR FROM THE BEEFER  

ALPINE FLOWER PETALS | PIMENT D'ESPELETTE | LIME-PEPPER BUTTER

BEETROOT SALAD WITH CORIANDER, CASHEW, SPRING ONION

34

MEDAILLONS OF ROE DEER

MASHED POTATO AND CELERY | OYSTER MUSHROOMS

BRANDY-CHOCOLATE SAUCE WITH BLACKBERRIES

43

WILD SPINACH-TAGLIATELLE
WITH VENISON-BOLOGNESE

23

MAIN DISHES

BAKED PUMPKIN
WITH BEET ROOT KNÖDEL 

PORCINI-LEMON BUTTER | CHESTNUTS

26

FROM 2 PERSONS

SADDLE OF ROE DEER „BADEN BADEN“

BRUSSELS SPROUTS WITH BACON | APPLIED RED KRAUT | CHANTERELLES

POACHED PEAR WITH COWBERRY JAM | GLAZED CHESTNUTS

GAME SAUCE | SIDE DISH OF CHOISE

PER PERSON 55

SIDE DISHES

HOMEMADE SPÄTZLI | POTATO CROQUETTES

FRENCH FRIES | SWEET POTATO FRIES

WILD SPINACH TAGLIATELLE

GAME OF THIS MENU IS FROM EUROPE

PREISE IN CHF INKL. MWST

GAME MENU

AMUSE BOUCHE

HOKKAIDO-PUMPKIN SOUP

TERRINE OF GRAY PARTRIDGE

SAUTÉED STRIPES OF VENISON & ROE DEER

MUSHROOMS | CREAM SAUCE | HOMEMADE SPÄTZLI | APPLIED RED KRAUT

POACHED PEAR FILLED WITH COWBERRY JAM | GLAZED CHESTNUTS

PRAFAIT OF CINNAMON, SANDALWOOD & HONEY

PRUNES INLAYED IN RED WINE | BURNT CREAM

59

PREISE IN CHF INKL. MWST

DESSERT

PARFAIT OF CINNAMON,
SANDALWOOD & HONEY

PRUNES INLAYED IN RED WINE | BURNT CREAM

15

TRIO OF ENGADINER CHEESE

HOMEMADE BLUEBERRY MUSTARD | WALNUTS | GRAPES

12