



SPEISEKARTE



WWW.SPORTHOTEL.CH

WILDMENU

EIN HALALI ZUR JAGD

WIR SERVIEREN IHNEN EIN HERBSTLICHES AMUSE BOUCHE

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

REHFILETERRINE

GESCHNETZELTES VOM HIRSCH & REH

PILZE | WILDRAHMSAUCE | SPÄTZLI | APFELROTKRAUT

PREISELBEERBIRNE | GLASIERTE MARRONI

TOBLERONE HALBGEFRORENES

GRATINIERTER WALDBEEREN MIT MASCARPONE CRÈME | HAUSGEMACHTE SABLÉ

APRIKOSENSAUCE | AMARETTO

60

BEILAGE | VORSPEISE | HAUPTGANG

KÜRBISSUPPE

HOKKAIDO-KÜRBIS | INGWER | CURRY | ORANGE | CHILI

HONIG | KÜRBISKERNÖL

12

LINSEN-GEMÜSE NUGGETS

MIT TOMATEN-KARDAMON-CHUTNEY

5 Stück 12 | 8 Stück 18

CARPACCIO VON

KRÄUTERSEITLINGEN

BUTTERNUSSKÜRBIS | ORANGEN-APFEL-DRESSING | BELPER KNOLLE

11 | 16 | 20

GRILLGEMÜSE

AUBERGINE | TOMATE | ZUCCHETTI | ROTE PEPERONI

MEERSALZ | KRÄUTERÖL

11

MEDITERRANER FENCHEL

KRÄUTER | TOMATEN | MIT PARMESAN ÜBERBACKEN

9

BEILAGE | VORSPEISE | HAUPTGANG

MEZZE MIX

HUMMUS | GEBACKENE SÜSSKARTOFFELN | FALAFEL

DUKKAHGEWÜRZ MIT HASELNÜSSEN UND KREUZKÜMMEL

FRISCHER KORIANDER | DATTELN | GRANATAPFEL

11 | 16.⁵⁰ | 22.⁵⁰

REHFILETERRINE

HAUSGEMACHT | PISTAZIEN | HERBSTTROMPETEN

JOHANNISBEER-MELONENGELEE

NÜSSLISALATBOUQUET | TRAUBENKERNÖL-VINAIGRETTE

19

BUNTER LINSENSALAT

BERGLINSENSPROSSEN | FRÜHLINGSZWIEBEL | NÜSSLISALAT

WILDSCHWEINSCHINKEN | TRAUBENKERNÖL-SHERRYESSIG-VINAIGRETTE

13 | 18 | 24

OHNE WILDSCHWEINSCHINKEN 

10 | 15 | 18



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



REGIONAL



WILD/HERBST

PREISE IN CHF INKL. MWST

BEILAGE | VORSPEISE | HAUPTGANG

FENCHELSALAT MIT SAN DANIELE SCHINKEN

HALBGEDÖRRTE CHERRYTOMATEN | ARTISCHOCKEN | BASILIKUM

OLIVENÖL & BALSAMICO | PINSABROT

13 | 18 | 25

OHNE SAN DANIELE SCHINKEN  

9.⁵⁰ | 14 | 20

BÜNDNER-LACHSBOWL MIT AVOCADO, EI & "SENF-KAVIAR"

BLATTSALATE | SENFSAMEN | RETTICH | HONIG | APFELESSIG

14 | 18 | 28

HAUSGEMACHTE PASTA

ENGADINER BRENNNESSEL UND ALBULA-KARTOFFEL-GNOCCHI

PEPERONI & TOMATENRAGOUT | KRÄUTERÖL VON KRÄUTERN AUS UNSEREM GARTEN

15 | 26

HAUSGEMACHTE BUCATINI

AUBERGINEN | KAPERN | SARDELLEN

TAGGIASCHE OLIVEN | BASILIKUM | TOMATEN | OLIVENÖL

OHNE SARDELLEN 

14 | 19

RISOTTO MIT ENGADINER WILDSPINAT & BÜNDNER REHRÜCKENMEDAILLONS

ROSMARIN | LARDO | HEUBLÜTEN

GEHOBELTER MORTERATSCHER STEIN (HARTKÄSE)

38

OHNE REHRÜCKEN & LARDO 

15 | 21



VEGAN |



VEGETARISCH |



GLUTENFREI |



LAKTOSEFREI



REGIONAL |



WILD/HERBST

PREISE IN CHF INKL. MWST

VEGAN | VEGI

LINSEN DHAAL

LINSEN | KICHERERBSEN | KAROTTEN | FEDERKOHL

HALBGEDÖRRTE CHERRYTOMATEN | GELBE KOKOSCURRYSAUCE

GARAM MASALA | KORIANDER | KOKOSCHIPS | PAPADAM

24

GEBACKENE

KÜRBIS-CHILI-CAKES

KORIANDER-MINZE-DIP | BASILIKUM | GHEE | JOGHURT

29

WILD

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



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



REGIONAL



WILD/HERBST

PREISE IN CHF INKL. MWST

WILD

REHRÜCKEN BADEN-BADEN

ROSENKOHL MIT SPECK | APFELROTKRAUT | EIERSCHWÄMME

GLASIERTE MARRONI | PREISELBEERBIRNE

WILDRAHMSAUCE | EINE BEILAGE NACH WAHL

 25 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT |  AB 2 PERSONEN

55 P. PERSON

HIRSCHKOTELETT VOM BEEFER

FERNÖSTLICH MARINIERT | ZITRONENGRAS | LIMETTE | HONIG

CURRY | ROSMARIN | KREUZKÜMMEL

29

MEDITERRANE HIRSCH INVOLTINI

PEPERONI | ZUCCHETTI | AUBERGINE | PINIENKERNE

LARDO DI COLONNATA | KRÄUTER | WILDSCHMORFOND | KIRSCHEN

MADEIRA | INGWER

30

FLEISCH

ENTRECÔTE VOM RIND

EINE STEAKSAUCE NACH WAHL

200g | 35

300g | 47

400g | 59

500g | 74

RINDSFILET "OJO DE AGUA"

GEGRILLTE PADRÓN PEPERONI | MALDON MEERSALZ

EINE STEAKSAUCE NACH WAHL

150g | 41

200g | 51

BURGER

"FROM DUSK TILL BURN"

200g SWISS BLACK ANGUS PATTY | CHEDDARKÄSE

HOT-BBQ-CHILISAUCE | JALAPEÑOS | GEGRILLTE EINGELEGT PEPERONI

GARTENKRESSE | SESAM BUN

32



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



REGIONAL



WILD/HERBST

PREISE IN CHF INKL. MWST

GANZER BRANZINO VOM BEEFER

TOMATEN, ARTISCHOCKEN & BASILIKUMSALAT

KRÄUTERÖL AUS KRÄUTERN UNSERES GARTENS

34

DER 800°C BEEFER

DER BEEFER IST EIN HOCHLEISTUNGSGRILL.

DAS GARGUT WEIST DADURCH EINE STÄRKERE RÖSTUNG UND KRUSTE AUF
ALS VON EINEM NORMALEN GRILL.

BEILAGEN | SAUCEN

BEILAGEN

POMMES FRITES 8   | SWEET POTATO FRIES 9 

KARTOFFEL-WEDGES MIT TRÜFFELÖL & PETERSILIE 9  

KARTOFFELKROKETTEN 7 | NAAN-BROT 3 

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT KRÄUTER-CRÈME FRAÎCHE 9 

BASMATIREIS 7   | HAUSGEMACHTE SPÄTZLI 7

APFELROTKRAUT 6  | ROSENKOHL MIT SPECK 7

GRILLGEMÜSE 11    | MEDITERRANER FENCHEL 9  

PREISELBEERBIRNE 3.⁵⁰ | GLASIERTE MARRONI 3.⁵⁰

HAUSGEMACHTE SAUCEN

BERGBLÜTEN KRÄUTERBUTTER   | MORCHELBUTTER  

ESPRESSO BBQ   | COGNAC-PFEFFER

BEARNAISE   | CHIMICHURRI (KALT)  

BACON JAM MIT DUNKLEM BIER UND BOURBON-WHISKEY 

JE 3

 VEGAN |  VEGETARISCH |  GLUTENFREI |  LAKTOSEFREI

 REGIONAL |  WILD/HERBST

PREISE IN CHF INKL. MWST

GARSTUFEN FÜR FLEISCH

BLEU | RARE | STARK-BLUTIG

KERNTemperatur 40-43°C | DER KERN IST ROH UND KALT

DUNKELROTER FLEISCHSAFT

SAIGNANT | MEDIUM RARE | BLUTIG

KERNTemperatur CA. 55°C | DER KERN IST BLUTIG UND WARM

RÖTLICHER FLEISCHSAFT

À POINT | MEDIUM | ROSA

KERNTemperatur CA. 65°C | DAS FLEISCH IST ROSA GEFÄRBT

EBENFALLS DIE FARBE DES FLEISCHSAFTES

BIEN CUIT | WELL DONE | GUT DURCH

KERNTemperatur VON 85°C | DAS FLEISCH IST BLASSROSA GEFÄRBT

KLARER FLEISCHSAFT

i UNSER WILD STAMMT AUSSCHLIESSLICH AUS EUROPA

i UNSERE PFEFFER SIND GEBEIZT VON UNSEREM HAUSMETZGER

EDOARDO LARDI IN POSCHIAVO

i ANGABEN ZU ZUTATEN, DIE ALLERGIEN / UNERWÜNSCHTE REAKTIONEN

AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM TEAM

DESSERT

TOBLERONE HALBGEFRORENES

GRATINIERTER WALDBEEREN MIT MASCARPONE CRÈME | HAUSGEMACHTE SABLÉ

APRIKOSENSAUCE | AMARETTO

16

GLACE & SORBET

VON MORITZ GELATI

PRO KUGEL 4.²⁰ | RAHM 1.⁷⁰

VANILLE | SCHOKOLADE | KAFFEE | ERDBEERE | STRACCIATELLA

WALDBEER-JOGHURT | BÜNDNER NUSSTORTE | AMARENA KIRSCH

ZITRONENSORBET | MANGOSORBET

TAGESAUSWAHL

AUS UNSEREM DESSERTKÄSTCHEN

JE 5

WEINE IM GLAS - 1DL

CÜPLI PROSECCO

VINI LA DELIZIA | CASARSA DELLA DELIZIA

8 | 37

JENINSER RIESLING X SYLVANER

2019 | GEORG SCHLEGEL | JENINS

7.⁵⁰ | 49

OPERA IGT

CHARDONNAY | SAUVIGNON BLANC | PINOT GRIGIO

2019 | MAMETE PREVOSTINI | MESE

8 | 49

PINOT GRIGIO DOC

2018 | KELLEREI ST. MICHAEL | EPPAN

7 | 42

ROSATO „MONROSE“ IGT

2019 | NEBBIOLO | MAMETE PREVOSTINI | MESE

6 | 36

WEINE IM GLAS - 1DL

JENINSER PINOT NOIR AOC

2018 | GEORG SCHLEGEL | JENINS

8 | 50

DI FATTO - MONFERRATO DOC

CABERNET SAUVIGNON | BARBERA | DOLCETTO

2015 | LUIGI TACCHINO | CASTELLETTO D'ORBA

7.⁵⁰ | 47

HEBO SUVERETO IGT

CABERNET SAUVIGNON | MERLOT | SANGIOVESE

2017 | PETRA | SUVERETO

7 | 43

PRIMITIVO AMABILE

SENZA PAROLE

2019 | MASTER CAMPUS | SAN POTITO

6 | 36

WEINE IM GLAS - 1DL

VINO TINTO CRIANZA

GARNACHA | GRACIANO | TEMPRANILLO

2016 | BODEGAS LUIS ALEGRE | LAGUARDIA

8 | 48

PURO MALBEC "OJO DE VINO"

2019 | DIETER MEIER | MENDOZA

8.⁵⁰ | 54