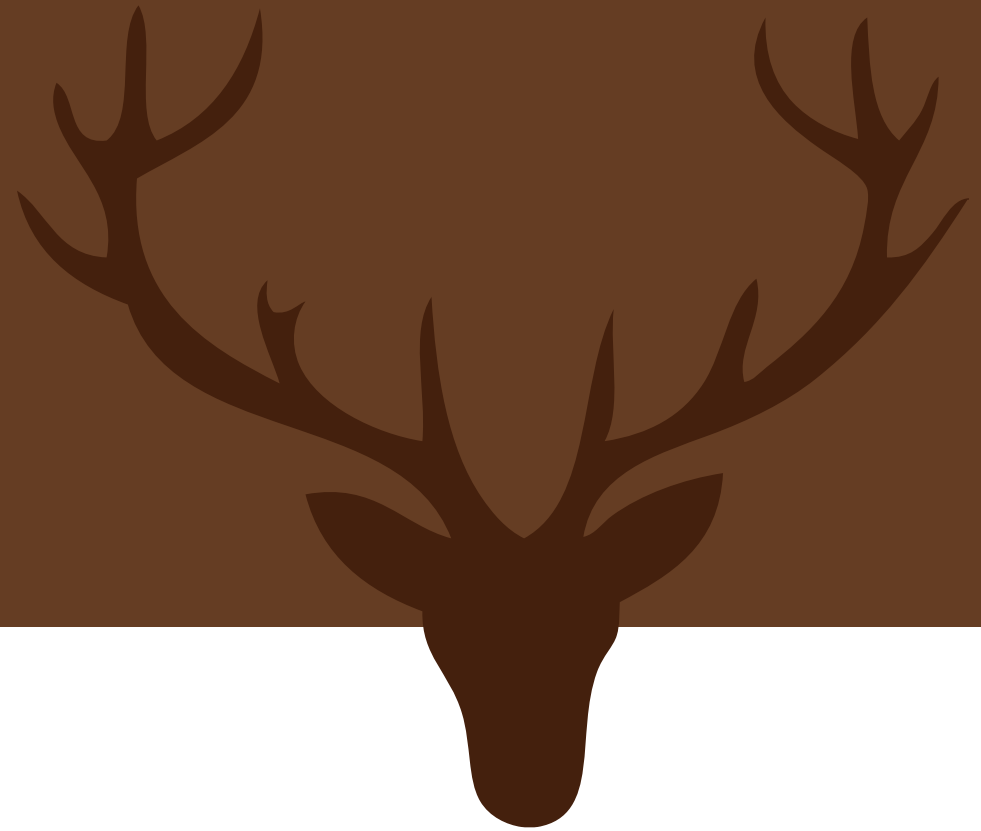


Geniessen Sie unsere Wildgerichte
von Donnerstag bis Montag
(ausgenommen am Dienstag und Mittwoch)

DESSERTS DA L'UTUON

Paloga eine Kugel Joghurtglace auf marinierten Dörripflaumen	CHF	6.50
Herbst Duett Kastanienglace mit Zwetschgensorbet und Rahm	CHF	8.00
Vermicelles mit Rahm	CHF	8.50
Hausgemachtes Panna Cotta begleitet von Waldbeeren	CHF	10.00
Apfeltartelette serviert mit Zimtglace und Rahm	CHF	10.00
Coupe Nesselrode Vermicelles, Vanilleglace, Meringues	CHF	11.00
Hausgemachtes Rötelparfait mit Crocant	CHF	12.00



carta da l'utuon

Nus Tils giavüschain ün «Bun appetit »
ed ün paschaivel temp in nos restaurant.

Grazcha fich per Vossa visita.

Famiglia Christian ed Andrea Patscheider Emmenegger
cun Cristian Anton, Laura Cristiana, Linus Frédéric
e la squadra da l'hotel Uors & Posta



BAER & POST
IL HOTEL ZERNEZ

RACUMANDAZIUN DA VIN COTSCHEN

Schweiz

Jeninser von Jürg Obrecht	10 cl	CHF	4.80
	50 cl	CHF	24.00

Spanien

El Coto Rioja Crianza	10 cl	CHF	4.80
	50 cl	CHF	24.00

Italien

Sforzato Valtellina DOCG Casa Vinicola Nera 20105/16/17	70 cl	CHF	57.00
---	-------	-----	-------

PRÜMS PLATS CHODS E FRAIDS

Kürbiscrèmesuppe	CHF	10.00
------------------	-----	-------

Consommé mit Trüffelstaschen	CHF	12.00
------------------------------	-----	-------

Rucola Salat

auf Saison Blattsalat begleitet von Speckwürfeli, Baumnüssen und Balsamicodressing	CHF	12.00
--	-----	-------

Salat Försterinnen Art

Nüsslisalat auf Saison Blattsalat garniert mit Trauben und Pfifferlingen	CHF	14.00
---	-----	-------

Hirsch Carpaccio

aus Trockenfleisch mit Rucola und Parmesanspänen	CHF	18.00
---	-----	-------

MENÜS PRINCIPALS

VEGETARIC

Steinpilzteigtaschen an Ginsauce	CHF	22.00
-------------------------------------	-----	-------

Papardelle mit Pfifferlingen	CHF	22.00
------------------------------	-----	-------

Thymian Risotto mit Pfifferlingen	CHF	24.00
-----------------------------------	-----	-------

Polenta mit Steinpilzen	CHF	24.00
-------------------------	-----	-------

Herbst Gemüseteller Variation von Herbstgemüse mit hausgemachten Butterspätzle	CHF	25.00
--	-----	-------

SULVASCHINA

Hirschpfeffer „Jägerart“ mit hausgemachten Butterspätzle Bunter Saison Salat	CHF	28.00
--	-----	-------

Wildschwein Rib-eye vom Grill serviert mit Herbstlichem Chabissalat mit Kürbis und Kürbiskernen Country Fries und Hausgemachtem Chutney	CHF	28.00
--	-----	-------

Jagd Fitnessteller Grilliertes Hirsch-, Reh- und Wildschweinschnitzel garniert mit diversen Herbst Blattsalaten Preiselbeeren und Balsamicodressing	CHF	30.00
--	-----	-------

Hirschentrecôte Provenzalische Butter Thymian Risotto Halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren	CHF	42.00
--	-----	-------

Rehschnitzel Holundersauce mit hausgemachten Butterspätzle Rotkraut, Rosenkohl Glasierte Kastanien	CHF	45.00
--	-----	-------

Hirschmedaillons vom Grill Wildrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle Rotkraut, glasierte Kastanien	CHF	45.00
---	-----	-------

Herkunftsbezeichnung der Fleischerzeugnisse:

Reh: Schweiz, Österreich

Hirsch: Schweiz, Österreich

Wildschwein: Frankreich, Deutschland