

Tagesmenu

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 8.-

Hirschentrecôte Pfefferrahmsauce
Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni
Apfelchüecheli mit Preiselbeeren 35.-

Maroni-Träumli im Glas 8.-

Apéro Hit Zwetschgen Spritz 9.50

Wein-Empfehlung

Weisswein	Lugana 2023, Monte del Frà (IT)	1 dl./7.5dl.	8.00 / 53.00
Rotwein	Ripasso 2021, Monte del Frà (IT)	1 dl./7.5dl.	8.50 / 54.00

Zum Apéro

Oliven und Hobelkäse von der Bergkäserei Goms	14.-
Hausgemachtes Knoblibrot	9.-
Riverside-Brettli verschiedene Fleisch- und Käse Spezialitäten aus dem Goms	24.-

Vorspeise

Bunter gemischter Blattsalat an Hausdressing	10.-
Wildterriner mit Zwetschgen-Chutney Salatbouquet	17.-
Apfel-Kabissalat mit Geissenfrischkäse-Pralinen im Nussmantel	16.-

Suppe

Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	10.-
---	------

Hauptgerichte

Rehgeschnetzeltes an Wildrahmsauce

Speck und Pilz

Spätzli, Rotkraut, Maroni,

Apfelchüecheli mit Preiselbeeren

33.-

Hirschentrecôte Pfefferrahmsauce

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni

Apfelchüecheli mit Preiselbeeren

38.-

Pouletbrüstli gebraten, Pfefferrahmsauce

Spätzli, Gemüse

29.-

Forellenfilet gebraten

Currysauce

Reis & Gemüse

34.-

Ravioli mit Steinpilz

Rosenkohl & Preiselbeeren

24.-

Kinder Karte

Portion Pommes-frites 6.50

Chicken Nuggets mit Pommes-frites 15.-

Fischstäbli mit Reis 14.-

Für die Kinder gibt es Himbeersirup Gratis

Dessert

Tages Dessert		8.-
Hausgemachter Kuchen		5.-
	mit Rahm	1.50
Vermicelles	ganze portion	12.-
	½ portion	8.-
Coupe Nesselrode		12.-
Eiskaffee mit Kirsch und Rahm		10.50
Dessert-Käse		14.-
Dessertwein 'Aruna', Kellerei Kurtatsch, 2018	4 cl.	8.00
Gewürztraminer- Goldmuskateller		

Carte D`Or **Glacé** von Lusso

Vanille-Bourbon, Erdbeer, Schokolade, Kaffee, Caramel, Rhum Raisins, Pistache, Haselnuss,
Sorbet Aprikose, Sorbet Birne

Pro Kugel	3.50
mit Rahm	1.50