



## DAS WILD "E" DA ELIO

### Vorspeisen

Hirschcarpaccio an Rotzwiebel-Marmelade aus Tropea und Rosmarin-Bisquit  
 Carpaccio di cervo alla marmellata di cipolle rosse di tropea e croccante al rosmarino  
 Venison carpaccio, red onions marmelade and rosemary sponge



CHF 29.—

Gemischter Wildaufschnitt mit kaltgepressten Olivenöl mariniert und Pilzen  
 Affettato misto di selvaggina marinato all'olio d'oliva e funghi  
 Venison cold meat marinated in olive oil and mushrooms



CHF 29.—

Wildschweinschinken begleitet vom Castelmagno-Käse-Küchlein  
 Prosciutto di cinghiale con tortino al Castelmagno  
 Mild boar ham with Castelmagno cheese crowd



CHF 29.—

### Teigwaren

Dünne Nudeln an fein gehackter Hirschbolognese nach „Grossvater Giancarlo's Art“  
 Taglierini al ragu di cervo alla moda del nonno Gianca  
 Thin noodles ith venison grandfather Giancarlo's style



CHF 27.—

1/2 CHF 22.—

Buchweizenravioli geöffnet mit Rehgehacktem und roten Johannisbeeren  
 Raviolo di farina saracena aperto con ragu di capriolo e ribes rossi  
 Open-ravioli from buckwheat flour with roe meat and red currant



CHF 29.—

1/2 CHF 24.—

alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Herkunftsdeklaration: Fleisch Schweiz, Frankreich, Österreich, Ungarn,  
 Tschechische Republik

## Hauptgerichte

Hirschfilet am Stück gebraten an Tannenhonig-Sauce  
Filetto di cervo spadellato alla salsa al miele di gemme di pino  
Sautéed venison fillet served with fir tree honey sauce



CHF

49.—

Hirschpfeffer nach Jäger Art (Der Beste in Davos)  
Salmi di cervo alla cacciatora (Il Migliore a Davos)  
Jugged venison hunter's style (The best in town)



CHF

37.—

Hirsch-Entrecôte auf Davides Pilzcreation  
Controfiletto di cervo su letto di funghi trifolati  
Venison entrecote on mushrooms sauce



CHF

49.—

Rehmedaillons an Wild-Rahmsauce  
Medaglioni di capriolo alla salsa alla panna  
Venison medaillons with wild cream sauce



CHF

45.—

Wildgans-Schmorbraten mit Dijonsenf mariniert  
Brasato d'oca selvatica marinata alla senape di Digione  
Braised wild goose marinated in Dijon moutard

CHF

43.—

Als Beilagen servieren wir: Rotkraut, Rosenkohl, Spätzli, karamalisierte Marroni, Weissweinpäfel und Preiselbeer-Konfitüre

Come contorno alle pitanze saranno serviti: Cavolo rosso, cavolini di Bruxelles, Spätzli, castagne caramellate, mela al vino bianco, marmellata di ribes  
As garnishing we're serving: red-cabbage, Brussels sprouts, small flour dumplings, caramelized chesnuts, white wine apple and mountain-cranberry jam

alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt

Herkunftsdeklaration: Fleisch Schweiz, Frankreich, Österreich, Ungarn,  
Tschechische Republik