

Restaurant Hirschen

CHF

VORSPEISEN (alles hausgemacht!)

Bunter Blattsalat mit Früchten und Nüssen 11.00
Hausdressing: Himbeer-Honig

Gerstensüppchen kleine Portion 8.00
12.00

Riesling-Süppchen 12.00

Riesling-Süppchen mit Wild-Ravioli 17.50

Handgeschnittenes Carpaccio vom Angusbeef
mit getoastetem Wurzelbrötchen 27.50

Kleine Portion Capuns (Teigröllchen mit Salsiz,
eingewickelt in Mangold) 17.50

Engadiner Angus-Salsiz mit Wurzelbrot 15.00

Hirschen-Plättli (Auswahl von Trockenfleisch und Käse) 24.50

Fleischherkunft: alles CH
Angus (Rind) aus dem Oberengadin

Restaurant Hirschen

CHF

WARME GERICHTE (alles hausgemacht!)

Polenta Bramata mit Piz Padella-Würstli	27.50
Polenta mit Cherry-Ramatini-Tomaten und Engadina Natura Käse überbacken	24.50
Maluns (Kartoffelribel) mit Engadiner Natura Käse, Apfelmus	24.50
Capuns (Teigröllchen mit Salsiz, eingewickelt in Mangold)	25.50
Bündner Tris (Capuns, Polenta Hirschen-Style & Maluns)	32.50
Engadiner Angusfilet (regionales Rindsfilet) an Jus, Country cuts & Gemüse	52.00
Charnigna Engiadinaisa, Plain in pigna & Gemüse (Kalbs-Geschnetzeltes, Steinpilze, Engadiner-Ofenrösti)	41.50
Bergeller Lamm-Racks, Rosmarinjus, Polenta Bramata und Grillgemüse	45.00
CH-Pouletbrüstchen gefüllt mit Mascarpone und Kräuter, Rotweinjus, Polenta Bramata	35.00

Fleischherkunft: alles CH
Angus (Rind) aus dem Oberengadin

Restaurant Hirschen

CHF

DESSERTS (alles hausgemacht!)

Warmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern	10.50
Mandarinen-Parfait mit marinierten Mandarinen	12.00
Honig-Rosmaringlace mit Weissweibirne	12.00
Käsevariation aus der Region	17.50