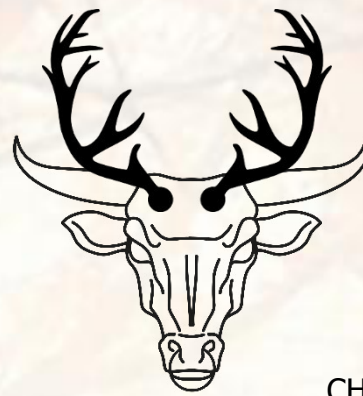


Unser „Wilder“ El Toro-Grill



Zum Einstieg

Bunte Blattsalate an Traubenkern-Dressing

serviert mit sautierten Eierschwämmli
mit Davos Hirschmostbröckli

CHF 12.50

CHF 16.50

Kürbiscrèmesuppe mit Rahmhaube

mit grilliertem Crevetten-Spiess

CHF 12.50

CHF 16.50

Frisch vom El Toro-Grill

Wild Grill-Teller „El Toro“

Grillierte Wildsauwurst, Hirschfilet und Rehschnitzel
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel und glasierten Kastanien

CHF 42.00

Rehschnitzel vom El Toro Grill

Grillierte Rehschnitzel serviert mit Pilz-Gnocchi und buntem Wirz
dazu Preiselbeer-Apfel und glasierte Kastanien

CHF 39.00

Hirschfilet vom El Toro-Grill

Rosa grilliertes Hirschfilet vom El Toro-Grill
serviert mit Spätzli, Rotkraut, Preiselbeer-Apfel und glasierten Kastanien

CHF 45.00

Gesmoktes Hirsch-Ragout

Zartes Hirsch-Ragout aus dem El Toro-Smoker an Calvados-Jus
Pilz-Gnocchi, bunter Wirz, Preiselbeer-Apfel und glasierte Kastanien

CHF 32.00

Wildes Vegetarisches – das Feinste vom Herbst ohne Fleisch

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, buntes Wirzgemüse, Pilz-Gnocchi
Preiselbeer-Apfel und glasierte Kastanien

CHF 26.50

Der Süsse Abschluss

Portion Vermicelle mit Schlagrahm

Klein

CHF 12.50

CHF 8.50

Coupe Nesselrode

Klein

CHF 12.50

CHF 8.50

