

Abendkarte

Zusätzlich zur Tageskarte ab 18 Uhr

Carlo empfiehlt

Vorspeise warm

Hausgemachte Weisswein-Suppe mit Kürbiskernöl garniert 9

Vorspeise kalt

Rindstartar mit Salatbouquet und getoastetem Brot 16/26

Nüsslisalat mit Ei 9

Fleisch

Valser Hirsch-Saltimbocca (Schnitzel mit Rohschinken und Salbei) 38

mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birne und Kirschen-Chutney

Valser Steinbock-Geschnetzeltes mit Steinpilz-Sauce von Pitasch 36

dazu Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birne und Kirschen-Chutney

Capuns an Kräutersauce 24

Vegetarisch

Vegi-Wild-Teller 26

Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maronen, Birne und Kirschen-Chutney

Dessert

Jägercoup

Zwetschgensorbet, Zimteis mit Vermicelle und eingelegten Zwetschgen 11

Hausgemachtes Quitteneis mit warmen Zwetschgen und Rahm 7.50

Anke empfiehlt zum Apéro

Pimm`s n°.1 mit Ginger Ale, Orange, Limette und Eis 11

Prosecco mit hausgemachtem Rosmarin-Sirup 9

Gordon's Pink Gin Spritz mit Tonic-Water 11