



Wildgenuss im Otello



Herbstzeit ist Wildzeit



Wild Spezialitäten

Vorspeisen

Hausgemachte Kürbiscremesuppe CHF 11.50
mit Rahmhäubchen

Herbst-Bruschetta CHF 15.50
Hausgemachtes, getoastetes Brot mit
frischen Tomaten, Steinpilzen und Parmaschinken

Herbstsalat CHF 19.50
Bunt gemischter Herbstsalat mit Eierschwämmli,
Kürbiskerne, Feigen und Hirschsalsizstreifen



Hauptspeisen

Wild-Ravioli mit Eierschwämmli	CHF 25.50
Wild-Capuns mit Hirschsalsiz und luftgetrocknetem Hirschbündnerfleisch und mit Parmesan gratiniert	CHF 29.50
Hirschpfeffer nach „Art des Hauses“ mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut, Maroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren	CHF 36.50
Rosa gebratenes Rehschnitzel mit hausgemachten Eierspätzli, Rotkraut und Maroni an Preiselbeer-Wildrahmsauce	CHF 39.50
Pizza Autunno Tomaten, Mozzarella, Eierschwämmli und Steinpilze	CHF 27.50
Auf Wunsch zusätzlich Rehgeschnetzeltes	CHF 31.50

Vegetarisch

Vegi Teller „Otello“ Hausgemachte Eierspätzli an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Maroni und Birne mit Preiselbeeren	CHF 23.50
---	------------------



Herkunftsland Wild: Schweiz und EU



Desserts

Vermicelles
mit Rahm

klein	CHF	8.50
gross	CHF	10.50

Coupe Nesselrode
Vanilleglace, Meringues, Vermicelles und
Rahm

klein	CHF	10.50
gross	CHF	12.50

Crema Catalana
mit Rum flambiert

CHF	10.50
------------	--------------

Maroni-Glace
mit in Bündner Röteli eingelegten Zwetschgen
und Rahm

CHF	12.50
------------	--------------

