



## **Ein herbstlich wilder Viergänger** **An autumn wild four courses menu**

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**  
Leaf salad, pan fried mushrooms, nuts, grapes, pumpkin-seed oil vinaigrette



### **Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips**

Muscat pumpkin soup, Hokkaido-chips



### **Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**  
**Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rosenkohl,**  
**Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

Venison filets (deer and roe deer), cream sauce,  
Grisons mountain herb gnocchi, Brussel sprouts,  
Red cabbage, chestnuts, stuffed apple



### **Lauwarmes Schokoladenküchlein**

**Vanillesauce, Beeren Kompott**

Lukewarm chocolate cake, vanilla sauce, berry compote

**oder/or**

**Käsevariation vom Maître Fromagier Beeler**

Variation of cheese from Maître Fromagier Beeler



CHF 88



## **Salate – Salads**

### **Bunter Herbstsalat**

**Blattsalate, gebratene Pilze, Nüsse, Trauben, Kürbiskernvinaigrette**

Leaf salad, pan fried mushrooms, nuts, grapes, pumpkin-seed oil vinaigrette

CHF 17

### **Erntefrischer Nüsslisalat vom Lindenhof,**

**Feigen-Baumnuss-Dressing, Ei, Feigen**

Harvest-fresh lamb's lettuce, fig-walnut oil dressing, egg, figs

CHF 17

### **Bunte Salatschüssel**

**Hausdressing**

Mixed salad bowl

CHF 14

### **Schloss-Salat, Kopfsalatherz mit lauwarmer Specksauce**

Castle salad, lettuce heart with lukewarm bacon sauce

CHF 14

## **Kalte Vorspeisen – Cold Appetizer**

### **Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs**

**Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot**

Tatar of Scottish Orkney salmon,

Avocado, Styrian tzatziki, pita bread

CHF 24

### **Carpaccio vom Bündner Hirschmostbröckli,**

**Eingelegter Hokkaido-Kürbis, geröstete Pinienkerne,**

**marinierte Steinpilze**

Carpaccio of air-dried venison meat

Hokkaido pumpkin, roasted pine nuts, marinated porcini

CHF 22

### **Beefsteak Tatar**

**Mild, medium oder feurig, Toast & Butter**

Mild, medium or spicy, toast & butter

½ Port. CHF 32 / CHF 45



## **Suppen** – Soups

### **Muscat-Kürbissuppe, Hokkaido-Chips**

Pumpkin soup, Hokkaido-chips

CHF 14

### **Waldpilzrahmsuppe**

forest mushroom soup, cream

CHF 15

### **Maienfelder Riesling-Suppe**

Maienfelder Riesling soup

CHF 14

## **Warme Vorspeisen** – Warm Appetizer

### **Hausgemachte Capuns (Fleisch oder Gemüse)**

Homemade Capuns (meat or vegetable)

CHF 16

### **Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,**

**Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing**

Risotto with porcini, pumpkin, dried tomatoes, savoy cabbage

CHF 19



## **Fleischgerichte – Meatsdishes**

**In Amarone geschmorte Kalbshaxe, Herbstlicher Risotto, Gemüse der Saison**

Veal shank braised in Amarone, autumn risotto, vegetables

CHF 46

**Zarte geschneuzelte Kalbsleber, Sauce Madeira**

**Rösti, Gemüse**

Tender slices of calf's liver, Sauce Madeira

Rösti, vegetables

CHF 39

**Entrecôte vom Black Angus, Meerrettich-Kräuterkruste**

**Portwein Jus, Kartoffelkroketten, Gemüse**

Beef sirloin of Black Angus, horseradish-herb crust

Port wine gravy, croquettes, vegetables

CHF 48

**Rindsfilet vom Black Angus, Trauben-Pfeffersauce**

**Kartoffelgratin, Gemüse der Saison**

Beef tenderloin "Rossini", truffle gravy, gratinated potatoes, vegetables

CHF 58

## **Wildgerichte – Game dishes**

**Hirschpfeffer**

**Spätzli, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

Jugged venison

Spaetzle, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 39

**Rehrücken-Entrecôte, Balsamicojus, gebratene Pilze**

**Herbstlicher Risotto, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

Saddle of venison entrecôte, balsamico-jus, mushrooms,

Autumn risotto, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 54

**Wildes „Deux Filet“**

**Reh- & Hirschrückenfilet, Wildrahmsauce**

**Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien, gefüllter Apfel**

Venison fillets (deer and roe deer), cream sauce

Grisons mountain herb gnocchi, Brussel sprouts, red cabbage, chestnuts, stuffed apple

CHF 56



## **Fischgericht** **Fish dish**

**Bio Garnele & Steinbuttfilet**  
**Krustentier-Mousseline**  
**Linsengemüse, Kokosreis**  
organic shrimp & filet of turbot,  
crustacean mousseline, lentil vegetables, coconut rice  
CHF 49

## **Vegetarische Gerichte** **Vegetarian dishes**

**Hausgemachte Capuns mit Gemüsefüllung**  
Homemade Capuns with vegetable stuffing  
CHF 28

**Herbstlicher Risotto mit Steinpilzen,**  
**Kürbis, Dörrotomaten, Wirsing**  
Risotto with porcini, pumpkin, dried tomatoes, savoy cabbage  
CHF 36

**Herbstlicher Wildbeilagenteller**  
**Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, gefüllter Apfel**  
Spaetzle, seasonal vegetables, chestnuts, stuffed apple  
CHF 36

**Bündner Bergkräuter Gnocchi, Rahm, Bergkäse, Kürbis, Tomate**  
Grisons mountain herb gnocchi, cream, cheese, pumpkin, tomato  
CHF 32

*Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt. /all rates in CHF incl. 7.7 % VAT*

## **Schön, dass Sie diesen Tag bei uns verbringen... ...und sich verwöhnen lassen**

Wir nehmen uns die nötige Zeit, um unsere Gerichte mit Liebe und Sorgfalt zuzubereiten und Sie nach allen Regeln der Kunst zu umsorgen.  
Es liegt in unserem Sinne, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen und immer wieder gerne zu uns kommen.

Ihr Wohl, die Betreuung und die Qualität unserer Speisen stehen an erster Stelle.  
Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität.

### **Leiden Sie an Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten? Teilen Sie dies unserem Serviceteam mit.**

Das Kalbfleisch stammt ausnahmslos aus der Schweiz.  
Lammfleisch beziehen wir aus der Schweiz und Irland.  
Rindfleisch aus der Schweiz, Argentinien oder USA (hormonfrei).  
Wildfleisch beziehen wir aus der Region und EU Länder.

Herkunftsländer des verwendeten Geflügels sind die Schweiz und Frankreich. Unsere Fischprodukte können wir täglich von unserem Lieferanten beziehen und kommen aus Schweizer Seen oder Aquakulturen in der ganzen Welt. Unsere Garnelen kommen aus einer Aquakultur, welche keine wachstumsfördernde Futtermittel verwendet. Nachhaltige Fischerei und Schutz der Artenvielfalt liegen uns am Herzen.

Bei Gemüse und Salat berücksichtigen wir wenn möglich unsere lokalen Anbieter!

Nun wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen erholsamen Aufenthalt im Schloss Brandis.

**Herzlichst Familie Herrmann & Team**

## **How wonderful to have you here today..... ...and to take care of you**

We take the appropriate time to prepare our dishes with love and attention, following all the rules of the art to care of you.

Our commitment is that our guests feel fine to make they return to visit us.  
Your well-being, the assistance and the quality of our dishes are for us the most important premise. Using ingredients from best quality is extremely important for us.

### **If you suffer from allergies or intolerances, please contact our service team!**

The veal is exclusively from Switzerland.  
Lamb we purchase from Switzerland or Ireland.  
Beef from Switzerland, Argentina and USA (no growth hormone)  
Venison we get from the region or EU countries.  
We use only Poultry from Switzerland and France.  
Fish products we can obtain from our reliable suppliers daily.  
They are from Swiss lakes or water cultures from all over the world. Sustainable fishing and protection of all biodiversity are essential for us.  
Vegetables and salads are purchased from our local suppliers!  
Do you have any food allergy or intolerance? Inform our staff.

And now we wish you to enjoy your meal and to have a pleasant stay at Schloss Brandis.

**Cordially Family Herrmann & Team**