

Herzlich Willkommen in der Skihütte Oberurmein

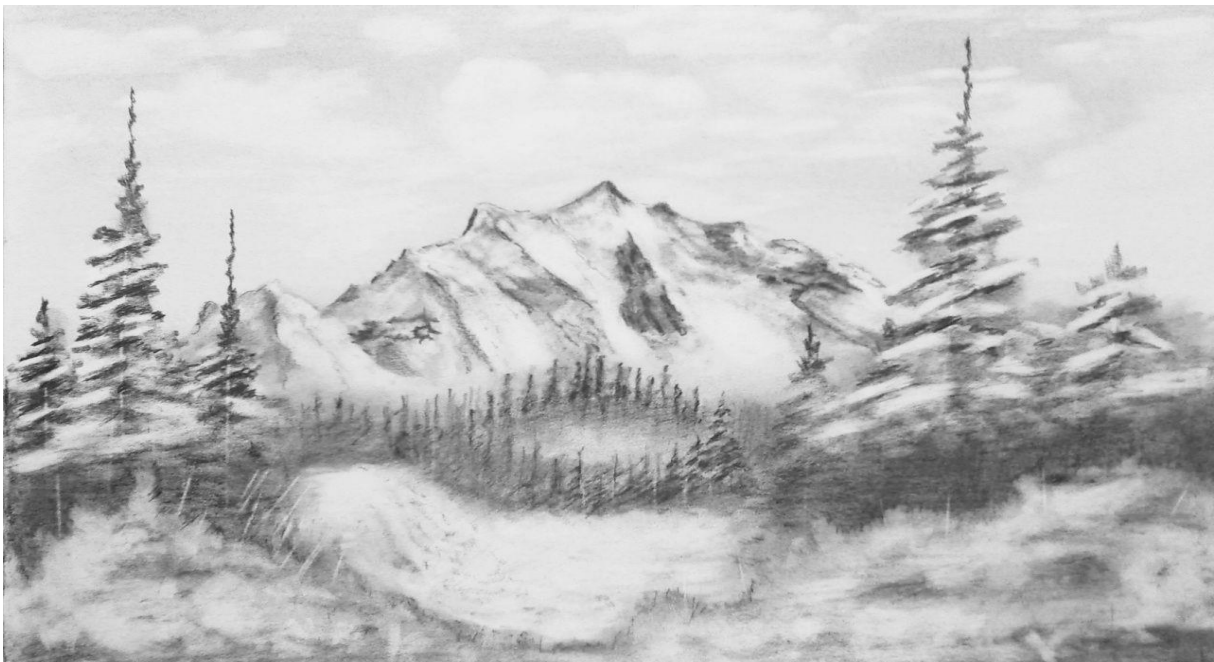
Lieber Gast

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie heute bei uns begrüßen dürfen.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen. Darum kochen wir mit frischen Produkten und zaubern Ihnen Ihr Lieblingsgericht mit Freude und Kreativität auf den Teller.

**Haben Sie Fragen zu unserem Angebot, Allergien oder Unverträglichkeiten,
teilen Sie uns dies bitte mit.**

Wir wünschen Ihnen guten Appetit, Ihr Skihütte Oberurmein Team



Salate

Blattsalat	7.50
Gemischter Salat	9.50

Suppen

Wildkräuter Cremesuppe mit Trockenfleisch	9.80
Tomatencremesuppe	9.00
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	9.50
Bündner Gerstensuppe	10.50

Vorspeisen

Riesen Ravioli mit Hirschfleisch, Wildpilzrahmsauce und Glühwein Birne	19.50
Lauwarmer Kürbissalat mit Rohschinken und Pecorino	19.50

Wildspezialitäten

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	32.00
Hirsch-Entrecote an Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni, Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	42.00
Hirschschnitzel an Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	38.00
Hirschfilet an Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	45.00
Rehfilet an m Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	47.00
Rehschnitzel an Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	39.00
Reh -Entrecote an Wildrahmpilzsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	44.00

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Capuns an Gemüse-Rahmsauce mit Käse gratiniert	24.50
Salatteller	18.50
Quarkpizokel mit Gemüse	19.00
Wild Beilageteller	23.00

Tellergerichte

Cordon Bleu Classic / Schinken und Käse / Pommes frites und buntes Gemüse	29.50
Cordon Bleu „Skihütte“/ Rohschinken, Käse, Speck, Zwiebel und Knoblauch/ und Pommes frites und buntes Gemüse	35.00
Cordon Bleu Gorgonzola / Schinken, Gorgonzola / und Pommes frites und buntes Gemüse	32.00
Bündner Capuns an feiner Rahmsauce mit Käse und knusprigem Speck	26.50
Rahmschnitzel mit Wildpilzrahmsauce und Hausgemachten Spätzli	27.00
Kalbgeschnetzeltes mit Wildpilzrahmsauce und Hausgemachte Spätzli	33.00
Rinds Entrecote (180 gr) mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntes Gemüse	41.50
Rindsfilet (180 gr) an Madeira-Weinsauce mit Rösti-Kroketten und buntes Gemüse	48.00
Rindsfilet (180 gr) mit Kräuterbutter Pommes frites und bunten Gemüse	47.00

HERBST DESSERT

VERMICELLES MOUSSE	9.50
MARONI –ÜBERRASCHUNG	10.50
Vermicelles mit Rahm	6.50
Vermicelles mit Glace und Rahm	9.50
Vermicelles mit Meringue Glace und Rahm	11.00

Herkunft

Bio Rind: Bio Beef Beeli (Ruth und Stefan Beeli Tschappina)

Kalb : Schweiz

Schwein: Schweiz

Zanderfisch : Russland Gefangen in: Frühere UdSSR - Binnengewässer

Rind : Schweiz

Trockenfleisch: Schweiz

Wurstwaren : Schweiz

Hirsch : Graubünden

Reh : Slowenien

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und MwSt