

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



Wildspezialitäten

Hirschpfeffer mit hausgemachten Spätzli, Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Birne und Preiselbeeren	34.00
Hirsch-Entrecote an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni, Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	44.00
Hirschhuft an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	41.00
Hirschschnitzel an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni, Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	39.00
Hirschfilet an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	47.00
Hirschgeschnetzeltes mit Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni, Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	37.00
Rehschnitzel an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	42.00
Rehhuft an Steinpilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Maroni Rotkraut , Birne und Preiselbeeren	44.00

Salate

Blattsalat

7.50

Gemischter Salat

10.50

Suppen

Maronicremesuppe mit Trüffelöl

9.50

Wildkräutercremesuppe

9.00

Kürbiscremesuppe

9.00

Feines Prosecco - Käse Süsschen

11.50

Tellergerichte vom Schwein

Cordon Bleu Classic / Schinken und Käse /

Pommes frites und buntes Gemüse

29.50

Cordon Bleu „Skihütte“/ Hinterschinken, Käse,

Speck, Zwiebel und Knoblauch, Tomaten/

und Pommes frites und buntes Gemüse

35.00

Cordon Bleu Gorgonzola

/ Hinterschinken, Gorgonzola /

und Pommes frites und buntes Gemüse

33.00

Cordon bleu Pikante vom Schwein

mit Pommes frites und Gemüse

/ Hinterschinken, Käse und Grüne Jalapenos Chili /

35.00

Rahmschnitzel mit Steinpilzrahmsauce

und hausgemachten Spätzli

27.00

Vegetarische Gerichte

Vegetarische Capuns an Gemüse-Rahmsauce

mit Käse gratiniert

25.50

Quarkpizokel mit Gemüse

20.50

Wild Beilageteller

24.00

Fitness Gerichte, Fitnesssteller

mit Cordon bleu Classic /vom Schwein/	34.00
mit Cordon bleu „Skihütte“ /vom Schwein/	37.00
mit Cordon bleu Gorgonzola /vom Schwein/	35.00
mit Cordon bleu Pikante /vom Schwein/	37.00
mit Paniertes Schweinsschnitzel	26.50
mit Chicken Nuggets	22.50
mit Rinds Entrecote	43.00
mit Rindsfilet	47.00

Vom Rind

Rindsfilet mit Trüffelbutter

Rösti Kroketten und bunten Gemüse

47.00

Rindsfilet an Rosa-Pfeffersauce mit

Pommes frites und Gemüse

47.50

Rinds Entrecote an Rosa-Pfeffersauce

mit Pommes frites und Gemüse

43.50

Rinds Entrecote mit Trüffelbutter,

Rösti Kroketten und Gemüse

43.00

DESSERT – GLACE

Vermicelles mit Rahm	7.50
Vermicelles mit Glace und Rahm	9.50
Vermicelles mit Meringue Glace und Rahm	10.50
Maroni- Überraschung	12.00

Glace Wahl **3.50**

-Joghurt

-Joghurt-Erdbeer

-Jamaica

-Marzipan-Sauerkirsch

Herkunft

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

Schwein: Schweiz

Rind : Schweiz Hirsch: Schweiz, Graubünden

Reh: Schweiz (Graubünden), Deutschland

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. Service und 7.7 % MwSt

Wochenwein

Rosso Bruno (2019, 14% Italien) 10 cl 6.00

UNSERE GRAPPA UND SPIRITUOSEN SORTIMENT 2CL

SIBONA DI BARBERA RISERVA BOTTI DA SHERRY 44%	9.90
SIBONA DI BAROLO 40%	9.00
SIBONA DI DOLCETTO 40%	8.50
PAESANELLA DI BRUNELLO 41%	8.50
PAESANELLA AMARONE 41%	8.90
MARZADRO GIARE AMARONE 41%	9.90
DI BRUNELLO PRINCIPI ALDOBRANDINI 43%	10.50
GRAN CUVÉE SCLAVE VILLA DE VARDA 40%	11.90
SARPA BARRIQUE POLI JACOPO 40%	9.90
VIILLE PRUNE BARRIQUE 40%	9.90
KIRSCH TERESA BARRIQUE 40%	9.90