

Abendkarte

Zusätzlich zur Tageskarte ab 18 Uhr

Carlo empfiehlt

Vorspeise warm

Hausgemachte Weisswein-Suppe garniert mit Kürbiskernöl 9

Vorspeise kalt

Valser Reh-Leber mit Kräutern gebraten auf Blattsalat serviert 14

Valser Forellenstreifen mit Kräutern gebraten auf Blattsalat serviert 14

Valser Wild

Valser Hirsch Pfeffer 32

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maronen, Birne und Preiselbeeren

Valser Reh Geschnetztes mit Valser Eierschwämmen und Speck,
dazu Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maronen, Birne und Preiselbeeren 36

Capuns

Capuns an Kräutersauce 24

Valser Fisch

Valser Forellenstreifen mit Kräutern gebraten auf Blattsalat serviert 24

Anke empfiehlt zum Apéro

Hugo (Valser Holundersirup, Prosecco, Limette, Pfefferminze, Eis) 9

Gin-Chilla (Prosecco mit Gin-Kräuterlikör, Gurke, Rosmarie, Eis) 9

Pimm`s n°.1 mit Ginger Ale, Orange, Limette und Eis 9

Röteli Prosecco 9

Hausgemachter Thymian-Sirup mit Prosecco 9

Aperol Spritz mit Prosecco 9