

zum Einstimmen

<i>Hausgemachte Pilzcrèmesuppe mit Wildspiessli und Preiselbeeren</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Marroni-Birnen-Suppe mit Dörrbirnen und Zimt</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Kraftbrühe mit Gemüsewürfeli und Sherry</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Kraftbrühe natur</i>	<i>Fr. 7.50</i>
<i>Bündner Capuns (3 Stk.)</i>	<i>Fr. 14.00</i>
<i>Gebratenes Wildhasenfilet auf pikantem Glasnudel-Salat mit karamellisierter Wildlebermousse</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Carpaccio von Hirsch-Entrecôte mit Eierschwämmli-Salat und Belper-Knolle</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Hausgemachte Wildterriner mit pikantem Süsskartoffelsorbet</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Hänggi's Herbst-Tapas</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Herbstlicher Salat an Holunderbeeren-Vinaigrette mit Wildschweinschinken-Streifen, Nüssen und Trauben</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Thunfisch-Sashimi mit Wasabimousse und pikantem asiatischem Salat mit gebackener Riesencrevette im Kartoffelmantel an Sesam Vinaigrette</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Nüsslisalat mit lauwarmen Eierschwämmli</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Nüsslisalat mit gehacktem Ei</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Aelplersalat</i> <i>(mit frischen Champignons, gebratenen Brot- und Speckwürfeli)</i>	<i>Fr. 11.00</i>
<i>Gemischter Salat</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Grüner Salat</i>	<i>Fr. 8.50</i>

... beliebte Pasta-Variationen

<i>Ravioli gefüllt mit Bergkräutern mit gebratenen Wildfleischstreifen und Eierschwämmli</i>	<i>Fr. 28.50</i>
• für den kleinen Hunger	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Hänggi's Chruutpizzokels</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Bündner Capuns (6Stk.)</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>Fr. 20.50</i>
• für den kleinen Hunger	<i>Fr. 15.50</i>

... und vegetarische Gerichte

<i>Spaghetti mit Tomatensauce</i>	<i>Fr. 19.50</i>
• für den kleinen Hunger	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Ravioli gefüllt mit Bergkräutern mit Eierschwämmli, Steinpilzen, Marroni und Rosenkohl</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Spätzli mit Trauben und Pilzen, dazu Rotkraut, Marroni und Rosenkohl</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Gartenfrischer Gemüseteller</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Aelplerspätzli</i>	<i>Fr. 20.50</i>
<small>(Spätzli mit div. Gemüse und Kartoffelwürfeli mit Käse überbacken)</small>	
• für den kleinen Hunger	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Pilzrisotto mit Cherry-Tomaten, Rucola und Monsteiner Brauerkäse</i>	<i>Fr. 22.50</i>
• für den kleinen Hunger	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Malfatti-Gnocchi mit Pilzen, Rahm, Tomatenwürfeli und Baumnüssen</i>	<i>Fr. 24.00</i>

Tellergerichte

*Rehfilet auf Steinpilzbett an Wildrahmsauce
dazu Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und
hausgemachte Spätzli* Fr. 49.00

*Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Rotkraut,
Marroni, Rosenkohl und hausgemachten Spätzli* Fr. 42.50
• für den kleinen Hunger Fr. 37.50

*Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit Rotkraut,
Marroni und Polenta mit Rosmarin* Fr. 40.00
• für den kleinen Hunger Fr. 35.00

*Hirsch-Entrecôte mit Malfatti-Gnocchi mit Pilzen, Rahm,
Tomatenwürfeli und Baumnüssen* Fr. 42.00

*Hirschfiletwürfeli an Morchelrahmsauce
im Spätzlibett mit Pilzen und Trauben* Fr. 43.50
• für den kleinen Hunger Fr. 38.50

*Hirsch-Cordon-bleu mit Nüssen paniert
an Wildrahmsauce mit Hänggi's Chruutpizzokels* Fr. 36.50

Triologie von der Jagd Fr. 49.00
*Hirschmédaille, gebratenes Wildhasenfilet und
Wildpfeffer*
dazu Bündner Capuns

*Pfeffer „Jägerart“ mit hausgemachten Spätzli
je nach Jagd Hirsch* Fr. 26.50
oder Reh und Gams Fr. 28.50
• für den kleinen Hunger Fr. 23.50

mit Rotkraut und Marroni + Fr. 3.00

*Rindsfilet (150 gr.) an Morchelrahmsauce, mit
Rotkraut, Marroni und Safranrisotto* Fr. 51.00

*Gebratene Rindsfiletwürfeli an Senfsauce
mit hausgemachten Spätzli* Fr. 42.00

• *für den kleinen Hunger* Fr. 37.00

*Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter, Rosenkohl
mit Marroni und Pilzrisotto* Fr. 42.00

• *für den kleinen Hunger* Fr. 37.00

*Gebratener Thunfisch auf Tagliatelle mit
Kürbis und Cherry-Tomaten* Fr. 42.00

... für Sie tranchiert ab 2 Personen

*Gerne servieren wir Ihnen ab 2 Personen einen **Rehrücken** mit der
traditionellen Garnitur, je nach Jagd direkt, oder auf Vorbestellung*
p. Pers. Fr. 59.50

*Châteaubriand, reich garniertes Rindsfilet mit
Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise, Gemüseauswahl
und dazu Pommes frites (ab 2 Pers.) p. Pers.* Fr. 55.00

Herbstmenu

*Carpaccio vom Hirsch-Entrecôte
mit Eierschwämmli-Salat
und Belper Knolle*

*Marroni-Birnen-Suppe
mit Dörrbirnen und Zimt*

*Hirschmédaillon, Wildhasenfilet
und Wildpfeffer
Rahmpolenta mit Rosmarin
Preiselbeeren, Rotkraut, Marroni*

*Kastanien-Mousse, Streusel,
marinierte Kirschen und
dunkler Schokoladen-Chip
oder
Käseauswahl*

*Menu complet Fr. 82.00
Menu ohne Vorspeise Fr. 68.00
Menu ohne Suppe oder Dessert Fr. 72.00*

Unsere Pizza's

<i>Apéro-Pizza (mit frischen Kräutern)</i>	<i>Fr. 10.00</i>
<i>Pizza Margherita (mit Tomaten, Mozzarella, Oregano)</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Pizza Prosciutto</i> <i>(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Oregano)</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Pizza Prosciutto e Funghi</i> <i>(mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oregano)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Pizza Diavola</i> <i>(mit Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoncini, Knoblauch)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Pizza Hawaii (mit Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Pizza Vegetariana (Tomaten, Mozzarella, Kürbis, Zucchini, Artischocken und Eierschwämmli)</i>	<i>Fr. 20.00</i>
<i>Pizza Popeye (mit Tomaten, Mozzarella, Speck, Spinat, Ei)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> <i>(mit Tomaten, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola und Parmesan)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Pizza Calzone (mit Tomatensauce, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, Champignons und Basilikum-Oliven-Öl)</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Pizza Alpina</i> <i>Mit Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Mascarpone, Bündnerfleisch und Oregano)</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Pizza Padrone (mit Tomaten, Mozzarella, Rindfleisch, Steinpilzen, Gorgonzola und Basilikum-Oliven-Öl)</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Pizza Viva la Grischa (mit Tomaten, Mozzarella, Rohschinken, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesan)</i>	<i>Fr. 25.00</i>
<i>Pizza Hänggi's (mit Tomaten, Mozzarella, Riesencrevetten, Gorgonzola, Zwiebeln, Rucola)</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pizza Tuga (mit Tomaten, Mozzarella, scharfem Salami, Speck, Mascarpone, Oliven)</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Pizza Mamma Mia (mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Oliven, Cherry-Tomaten, Knoblauch)</i>	<i>Fr. 21.50</i>

<i>Pizza Pescatore</i> (mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Thon, Zwiebeln, Oliven)	<i>Fr. 20.50</i>
<i>Pizza Hubertus</i> (mit Tomaten, Mozzarella, Rehfleisch, Eierschwämmli, Steinpilze, Marroni, Mascarpone)	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pizza „Weidmann’s Heil“</i> (mit Tomaten, Mozzarella, Hirsch-Rohschinken, Preiselbeeren, Marroni, Rucola, Parmesan und Balsamico)	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pizza Cacciatore</i> (mit Tomaten, Mozzarella, frischem Hirsch- und Rehfleisch, Mascarpone, Preiselbeeren und Marroni)	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pizza Autunno</i> (mit Tomaten, Mozzarella, frischem Hirschfleisch, Eierschwämmli, Peperoni, Zwiebeln)	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Pizza Carpaccio</i> (mit Tomaten, Mozzarella, Hirschcarpaccio, Steinpilzen, Preiselbeeren, Monsteiner Brauerkäse, Trüffelöl)	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Kinderpizza</i> (nur für Kinder) (nach Wunsch: mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Speck, Ananas, Käse, Champignons, Oliven, Zwiebeln, Rucola, Spinat, Artischocken)	<i>Fr. 10.00</i>

Wir servieren auch **kleinere Pizza’s** und berechnen sFr. 2.50 weniger
Für eine Pizza auf 2 Tellern verlangen wir einen Aufpreis von sFr. 5.00

Aenderungen können je nach Zutaten einen Aufpreis ergeben.

*Pizzas auch **Take away** für den gemütlichen Abend zuhause*

Fleischdeklaration: Wir beziehen unser Wildfleisch: direkt von unseren Jägern in der Landschaft Davos, regionale und Schweizer Produkte von der Metzgerei Stiffler, Davos; Produkte aus CH, A und NZ von Rageth Comestibles, Landquart - Kalb- und Schweinefleisch: regionale Produkte, aus der Schweiz; Rindfleisch aus der Schweiz, Uruguay*, Argentinien*, Australien und Südafrika*; Lammfleisch: regionale Produkte, aus der Schweiz, Australien und Neuseeland; *kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

In allen unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer (8 %) inbegriffen

Euro akzeptieren wir zu unserem Tageskurs

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/Innen