



Wildspezialitäten

Wilde Angelegenheit

Bruschetta mit Waldpilzen, Hartkäse und Rucola	Fr. 9.50
Nüsslisalat «Hubertus» mit sautierten Eierschwämmli, Speckstreifen, Brotcroutons	Fr. 11.50
Herbstlichen Blattsalat an Kürbis-Dressing mit Wildschweinfiletstreifen, Baumnusskernen und Trauben	Fr. 16.50
Hirsch Carpaccio mit Waldpilzen, Hartkäse und Rucola	Fr. 17.50

Suppen

Luftige Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fr. 9.50
Sämige Steinpilzcremesuppe mit Rahmhaube	Fr. 9.50

Warme Speisen/Vegetarisch

	Vorspeise	Hauptspeise
Herbstrisotto und sautierten Waldpilzen	Fr. 17.50	Fr. 25.50
Toast à la Post mit frischen Pilzen An einer Wildrahmsauce und Früchte	Fr. 17.50	Fr. 25.50
Vegi Teller Hubertus Rosenkohl, Rotkraut, Marroni, Früchte, Spätzli und Wildrahmpilzsauce		Fr. 26.50
Wilderers Spätzlipfanne gebratene Spätzli mit Käse, geröstete Zwiebeln und Apfelschnitz		Fr. 26.50

Wildspezialitäten

Wildgeschnetzeltes „Förster Art“ Zartes Wildfleisch an einer sämigen Wildrahmsauce, Spätzli, Saison Gemüse und Früchte	Fr. 29.50
Hirschpfeffer „Jäger Art“ Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 28.50
Wilddiebs Leibspeise Hirschentrecote gebraten an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 38.50
Hirschfilet „Post“ Rosa gebraten an einer Wildrahmsauce und Speckstreifen Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 38.50
Rehschnitzel „Bündner Art“ an Ginrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 42.50
Zartes Wildschweinfilet mit Nusskruste an einer Wildrahmpilzsauce Spätzli, Rotkraut, Marroni und Früchte	Fr. 37.50
Rehrücken „Hubertus“ Rehrücken reich garniert mit herbstlichen Früchten Glasierten Marroni, Rotkraut, Rosenkohl und Spätzli	Fr. 48.50

Wein-Empfehlung

Syrah AOC Valais	1dl	Fr. 6.50
Sangiovese di Toscana	1dl	Fr. 6.50
Rioja Crianza	1dl	Fr. 7.50

Herkunftsländer unseres Wildfleisch ; Reh und Hirsch aus der Schweiz/ EU = Österreich, CZ, HU
Wildschwein und Hirschfilet aus Neuseeland/ EU= Österreich, CZ, HU, FR