



medelina-Wildspezialitäten

Herbst 2026

Vorspeisen

Gemischter Salat	12
Gemischte Blattsalate mit Dörräpfel aus Curaglia und Rehtrockenfleisch	19

Hauptspeisen

Pfeffer oder Hirschentrecôte aus einheimischer Jagd mit Bizzochels, Rotkraut aus dem medelina-Garten, glasierten Marroni und Preiselbeeräpfeln.

Hirschpfeffer	35
Gemspfeffer	42
Hirschentrecôte	45
Wildbeilagen mit Pilzragout	28

Alternativ zu Wild

Capuns mit Fleisch oder vegetarisch	28
Hausgemachte Pasta mit regionalem Gemüse und Schäferkäse vom Riedackerhof Ruschegg	26

Dessert

Tagesdessert	13
--------------	----

Weinempfehlung

Roncaia Merlot Riserva DOC 2023	11/64
Weingut: Vinatteri Ticino, Zanini	
Traube: Merlot	
Ausbau: 16 Monate Barriques	

da nus – cumplet

Für die Wildgerichte verwenden wir ausschliesslich Rohstoffe aus der Surselva sowie Gran-Alpin-Produkte. Ausgenommen sind Gewürz, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker.

Weitere Informationen zu «da nus» auf der Webseite danus.ch.



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.