

WILD GERICHTE



En Guete!

12.00 – 14.00 & 18.00 – 21.00 Uhr
Preise in CHF inkl. MwSt. | Wir akzeptieren Euro.

Vegetarische
Gerichte

VORSPEISEN

✓ KÜRBIS-CREMESUPPE mit Milchschaum und Kernen	12.50
STEINPILZ-CREMESUPPE mit Wildklösschen	13.50
HIRSCH-CARPACCIO mit Rucola, Parmesan, eingelegten Eierschwämmli und Trüffel-Mayonnaise	19.50

HAUPTSPEISEN

	KLEIN	GROSS
HIRSCHGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	31.50	34.50
HIRSCHPFEFFER NACH KLASSISCHER ART mit Fleisch von der Metzgerei Stiffler, Davos mit hausgemachten Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien und Preiselbeerapfel	34.00	37.00
REHSCHNITZEL AN WACHHOLDERSAUCE mit Serviettentalern, Rosenkohl und Preiselbeerapfel	36.00	39.00
ENTRECÔTE VOM HIRSCHRÜCKEN mit Champignon-Preiselbeersauce, Speckrosenkohl, Kürbis-Schupfnudeln und Preiselbeerapfel		49.00

UNSERE EMPFEHLUNG

ab 2 Personen, Preis pro Person.
Nur im Abendservice von 18.00 – 21.00 Uhr

REHRÜCKEN

ganzer Rehrücken auf der Platte serviert und
am Tisch tranchiert, mit Spätzli und 7 verschiedenen
herbstlichen Gemüsen, Apfel, Birne, Trauben

63.00 pro Person

HABEN SIE
EINE ALLERGIE
ODER UNVER-
TRÄGLICHKEIT?

Unser Serviceteam
gibt Ihnen gerne
Auskunft



Kessler's Kulm

VEGETARISCH

- ✓ **HERBSTLICHER TELLER**
mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Kastanien,
herbstlichem Gemüse, Pilze, Preiselbeerapfel und Birne

KLEIN

31.00

GROSS

34.00

Vegetarische
Gerichte

HERBSTLICHE NACHSPEISEN

	KLEIN	GROSS
✓ COUPE NESSELRODE Vanille-Eis mit hausgemachten Meringue, Vermicelles und Rahm	11.50	13.50
✓ VERMICELLES mit hausgemachten Meringue und Schlagrahm	10.00	12.00
✓ HERBSTLICHE VARIATIONEN VON DER KASTANIE Kastanien püriert, caramelisiert und als Eiscreme mit hausgemachten Mini-Meringues	12.00	14.00

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

SAUSER

1 dl 3.3 dl 7.5 dl
3.90

ARVENBIER, Davoser Craft Bier (5.5 %)

8.00

ZWIEGELT, SCHLOSS GOLDENBERG, FAM. KINDHAUSER, ZÜRICH AOC

8.50 54.00

Traubensorte: Zweigelt

Fruchtiges, beeriges Bouquet. erinnert an Dörrfrüchte und Cassis. Geschmeidiger,
weicher Auftakt. Im Gaumen fein abgerundet. Schöner, langanhaltender Abgang.

I DUE RICU LANGHE ROSSO, DOC

9.00 59.00

Traubensorte: Nebbiolo, Barbera und Dolcetto

Von intensiver roter Farbe. Im Mund vollmundig mit frischer Säure und einem langen,
anhaltendem Abgang. Passt ausgezeichnet zu Wild und reifem Käse.

FOLLOW US



IM SOMMER

Umfangreiches Davos Klosters
Sommer-Gästeprogramm.
Jeden Tag ein neues Erlebnis.
Bergbahn-Spezial-Tarife für
unsere Hotelgäste.

IM WINTER

direkt an der Skipiste, Langlauf-
loipe und Winterwanderwege
und Davos Klosters Winter-
Gästeprogramm.

Kessler's Kulm

Hotel - Restaurant
Prättigauerstrasse 32
CH-7265 Davos Wolfgang

Tel. +41 (0)81 417 07 07
info@kessleriskulm.ch
www.kessleriskulm.ch

MACH EIN FOTO
poste es auf Facebook
oder Instagram
mit dem Hashtag
#KESSLERSKULM

