

## VORSPEISEN

CHF

### ZWEIFARBIGE ZUCCHINI CANNELLONI (VEGAN)

GEFÜLLT MIT CASHEW-KRÄUTER CREME, MIT EIERSCHWÄMMLI-CROSTINI  
KAPUZINERKRESSE UND KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN

28.50

«SIGNATUR DISH VON MARKUS LINDNER»

### TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

STEINPILZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKEL-  
ERDE, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS  
UND FRANZÖSISCHES BUTTER-BRIOCHE



70 G 27.50

130 G 37.50

«MITGLIED DES CIRCLE DES CHEF DE CUISINE DAVOS »

### FEINGESCHNITTENES VOM LOSTALLO LACHS

IN KNUSPRIGER RHEINTALER STANGENGURKE, AUF BUTTERMILCH-KRÄUTER  
EMULSION, ZITRONENGEL, WURZELGEMÜSE CRUNCH, SESAM UND  
SCHWEIZER BOTTARGA DE CAVIAR OONA 103

34.50

### GEFÜLLTE ROMANISCHE STRAUCHTOMATE (VEGETARISCH)

GEFÜLLT MIT CREMIGEM BURRATA, GLACIERTEN, BUNTEN  
UR-TOMATEN, ORANGE, VANILLE, BASILIKUM & RATATOUILLE SALAT

28.50

### SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN MILCHKALB

ESTRAGON VINAIGRETTE, GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS, GEPICKELTE  
ROTE ZWIEBELN, SENF KAVIAR, THUNFISCHCREME,  
WACHTELEI, KAPERNAPFEL UND SAKURA KRESSE

32.50

### RAGOUT VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (WARM, VEGETARISCH)

IN RAHM MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL UND  
FRISCHEM SCHNITTLAUCH

1/2 24.50

34.50

## SUPPEN

### SÄMIGES SÜPPCHEN VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (VEGETARISCH)

MIT KARTOFFELGRÖSTL, LAUCHSTROH, ZITRONENTHYMIAN

16.50

### ESSENZ VOM SCHWEIZER FREILAND POULET

MIT GETRÜFFELTEN BRÄT-NOCKEN, TEXTUREN VOM WURZELGEMÜSE  
UND KERBEL

16.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,  
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER

## HAUPTGÄNGE

CHF

### **VEGANE INVOLTINI RÖLLCHEN VON DER MELANZANI (VEGAN)**

*MIT CAMARGUE REIS, FREILAND-TOMATEN, HOKKAIDO KÜRBIS, DATTELN, KRÄUTERÖL, ZITRONEN-THYMIAN UND AFFILLA KRESSE*

31.00

### **GEBRATENES ZANDERFILET AUS DEM GOTTHARD**

*UNTER EINER KARTOFFELKRUSTE, AN THYMIAN BEURRE BLANC, MIT SÄMIGEM SPITZKOHL GEMÜSE, GEBRATENEN SPECK-EIERSCHWÄMMLI UND KARTOFFELSCHNEE*

43.50

### **GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DEM KIRSCHHOLZRAUCH**

*MIT RANDEN GEMÜSE, KARTOFFEL-MEERRETTICH STOCK, APFEL- BIRNEN RAGOUT UND ESTRAGON VELOUTÉ*

42.50

### **FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ**

#### **ROSA GEGARTES MILCHKALB FILET**

*AN MADEIRA-KALBSJUS, APRIKOSEN-EIERSCHWÄMMLI RAGOUT, SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND GEBRATENER POLENTA*

48.50

#### **ROSA GEBRATENES SCHWEIZER LAMM ENTRECOTE**

*UNTER DER GREMOLATA KRUSTE, BALSAMICO- PFEFFERJUS, RATATOUILLE TÖRTCHEN UND ROSMARIN BUCHTELN*

44.50

#### **CLASSICO «FILET WELLINGTON» VOM BÜNDNER WEIDERIND (160G)**

*IM BLÄTTERTEIGMANTEL, PILZ-DUXELLES, KRÄUTER CRÊPE, TRÜFFELJUS, PORTWEIN SCHALOTTEN UND FRISCHES MINI-MARKTGEMÜSE*

56.50

## EXTRABLATT CLASSIC

#### **KALBS-CORDON BLEU**

*GEFÜLLT MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN SCHINKEN, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR*

½ 39.50 49.50

#### **ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES**

*DAZU HAUSGEMACHTE BUTTER-SPÄTZLI, CHAMPIGNONS-KRÄUTERRAHM SAUCE UND FRISCHES MARKT GEMÜSE*

½ 37.50 47.50

#### **RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF**

*EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN*

½ 36.50 46.50

#### **LEBER VOM SCHWEIZER KALB**

*POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND APFEL*

½ 28.00 37.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.  
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER