

VORSPEISEN

CHF

RUCOLA-SPINAT SALAT

*KNOBLAUCH-CROSTINI, RADIESCHENSPROSSEN, SCHIERSER
TROCKENFLEISCH, EIER, EINGELEGTE KIRSCHTOMATEN,
DAVOSER SCHAFSKÄSE,
JOGHURTDRESSING ODER HAGEBUTTENDRESSING*

16.50

HANDGESCHNITTENES TATAR

VOM RINDSFILET AUS DEM BÜNDNERLAND

*GEFÜLLTES WACHTELEI, TRÜFFELCRÈME,
KAPERN, SARDELLEN, SBRINZ-CHIP,
HAUSGEMACHTES FRANZÖSISCHES BRIOCHE*

60 G 27.00

110 G 36.50

GRAVED LACHS-FORELLE

VOM QUELLPARK KUNDELFINGER HOF

*ROYAL RÜCKENFILET, TATAR, OONA CAVIAR N° 103,
SPINATGELÉE, ZITRONENCRÈME, TOAST*

26.50

GEBACKENE DAVOSER LAMM TERRINE

*RUCOLACRÈME, PASTINAKE, RADIESCHEN,
FERMENTIERTER KNOBLAUCH*

19.50

RANDEN «GARTEN»

*GELBE RANDEN, ROTE RANDEN, CHIOGGIA RANDEN CHIPS,
PUMPERNICKEL*

16.50

DAVOSER BERGKÄSERAVIOLI «NACH ART DES HAUSES»

*ARVENÖL, APFELSCHAUM, HASELNÜSSE, SBRINZ,
SCHWARZE TRÜFFELBUTTER*

½ 24.50 31.00

SUPPEN

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE

*GEFÜLLTE MORCHELN, SCHWARZWURZELPÜRÉE,
FORELLEN ROGEN, BÄRLAUCHÖL*

12.50

KLARE ZWIEBELSUPPE

*BRIOCHE, BÜNDNER BERGKÄSE, EINGELEGTE ROTE UND WEISSE CIPOLOTTI,
ZWIEBELCRÈME, ZWIEBELSPROSSEN, ZWIEBELCHIPS,
ZWIEBELSTAUB*

13.50

WEINKRAUT CRÈMESUPPE

KANINCHEN, BÜNDNER SPECK, LAUCHPÜRÉE, ROMANESKO,

11.50

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

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE SOUS CHEF STEVE BIRNBAUM - CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER

HAUPTGÄNGE

CHF

REGENBOGENFORELLE VOM QUELLPARK KUNDELFINGER HOF

*DILL RISSONI, SCHWARZWURZEL, RÜEBLI, KEFEN,
SCHNITTLAUCHSAUCE*

36.00

WALLISER ALPENZANDER

*BUCHWEIZEN POLENTA, GRÜNER SPARGEL,
TOMATEN COULIS, FORELLEN ROGEN, KRÄUTER-MALZ ÖL*

46.50

SWISS LACHS AUS LOSTALLO AUF ZEDERNHOLZ

*KRÄUTERRISOTTO, RANDEN, APFEL, SAFFRANSCHAUM,
KANDIERTE ZITRONENCRÈME*

38.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

DAVOSER LAMM-NIERSTÜCK IM KRÄUTERMANTEL

*HASELNÜSSE, PLAIN IN PIGNA, ROMANESCO, URRÜEBLI,
GERÄUCHERTE PEPPERONI SAUCE*

42.50

APPENZELLER ENTENBRUST

*KRÄUTERGRAUPEN, CASSIS, ROTE UND GELBE RÜEBLI,
ENTEN «LOLLI», MADEIRAJUS,*

36.50

DUETT VOM THURGAUER APFELSCHWEIN

*SCHWEINEBAUCH, SCHWEINERÜCKEN, IVA JUS,
KARAMELLISIERTE ROTE ZWIEBELN, KARTOFFELGRATIN*

35.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

*JUMI-KÄSE «SCHLOSSBERGER» UND «C'EST BON»,
SAISONALES GEMÜSE,
POMMES FRITES, ZITRONENGARNITUR*

½ 36.50 47.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

*EIER-LINGUINE, CHAMPIGNONRAHMSAUCE,
SAISONALES GEMÜSE*

½ 33.50 44.50

RINDERFILET STROGANOFF

*KARTOFFELPURÉE, PEPPERONI, CORNICHONS,
SAISONALES GEMÜSE*

½ 33.50 44.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KRÄUTER MACAIRE-KARTOFFELN

½ 27.00 35.50

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

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.

EXECUTIVE SOUS CHEF STEVE BIRNBAUM - CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER