

VORSPEISEN

CHF

SOMMERLICHER BLATTSALAT

EICHBLATT, LOLLO, BABY-SPINAT, RUCOLA
KNOBLAUCH-CROÛTONS, RADIESCHEN,
JOGHURTDRESSING ODER HIMBEER DRESSING

14.50

TOMATENSALAT MIT MELONE & FETA

10-JÄHRIGER BALSAMICO, CANTALOUPE MELONE,
DATTERINI TOMATEN, SCHAFS & ZIEGEN FETA KÄSE,
FLEUR DE SEL, OLIVENÖL AUS DEM VALLÉE DES BAUX

16.50

HANDGESCHNITTENES TATAR

VOM BIO RINDSFILET AUS DEM OBER-BÜNDNERLAND

ZITRONENÖL, KONFIERTES EIGELB,
KAPERN, SARDELLEN, JUMI'S ALTE BELPER KNOLLE
HAUSGEMACHTE FRANZÖSISCHE BRIOCHE

60 G 26.50
110 G 36.00

OSTSCHWEIZER LACHSFORELLE

OONA KAVIAR °103, LACHSFORELLEN MEDAILLONS,
GERÄUCHERTES MOUSSE, ROGGEN BLINIS,
MEERRETTICH-SORBET, GEPRESSTE GURKEN, HONIG-SENF-GELEE

24.50

KALBSMILKEN

ROLLGERSTE, DAVOSER SPECK, CORNICHONS,
SCHNITTLAUCHSAUCE MIT SCHALOTTEN

17.50

DAVOSER BERGKÄSERAVIOLI «TRINSER ART»

TROCKENBIRNEN, ARVENÖL, PINIENKERNE,
ZITRONEN-THYMIAN-VELOUTÉ

½ 19.50 27.50

TAGLIATELLE «CACIO & PEPE»

SOMMERTRÜFFEL, PECORINOM, BLACK PEPPER,
24 MONATE ALTER REGGIANO PARMESAN

½ 24.50 29.50

SUPPEN

TOMATEN GAZPACHO

CHERRY TOMATEN-TARTE, HAUSGEMACHTE CRÈME FRAÎCHE

13.50

TAFELSPITZ

SCHNITTLAUCH, WEIZENGRIESSNOCKEN,
GEMÜSE & KARTOFFELN, FRISCHER MEERRETTICH

12.50

BABY SPINAT VELOUTÉ

POCHIERTES DAVOSER EI, SCHWARZER SOMMERTRÜFFEL,

14.50

HAUPTGÄNGE

FISCH AUS SCHWEIZER ZUCHT UND WILDFANG

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND SCHWEIZ

FISCH DES TAGES

SAUCE VIERGE, KARTOFFELN,

BABY SPINAT, KNOBLAUCHBAGUETTE

36.50

SWISS LACHS AUS LOSTALLO

FAVA BOHNEN, RANDEN, HOLUNDER SENF,

ESTRAGON, KERBELÖL

39.50

EGLI AUS RARON VON «LA PERCHE LOE»

FENCHEL-MARMELADE, LAUCH, SCHARFER RETTICH, GURKE,

CAMARGUE REIS, MASCARPONE

39.50

WEISSES DAVOSER ALPENLAMM

ENTRECÔTE, GESCHMORTE SCHULTER,

GERÄUCHERTE AUBERGINE, KARAMELLISIERTE HASELNUSS,

SCHUPFNUDELN, LAMMJUS, TOMATENGELEE, SAUERRAHM

48.50

RIBELMAIS PERLHUHN AUS DER OSTSCHWEIZ

(AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich)

ZUCCHINI-TERRINE, PIMENT D'ESPELETTE, GURKEN-JOGHURT

RELISH, KALAMATA OLIVEN, PARFAIT, PERLHUHN JUS

38.50

ENTRECÔTE CAFÉ-DE-PARIS (180G)

VOM SCHWEIZER BLACK ANGUS RIND

GRÜNE BOHNEN, DAUPHINE KARTOFFEL,

GRATINIERTE TOMATE, CAFÉ-DE-PARIS

55.00

«GROSI'S» KOHLROULADE

(AUCH VEGETARISCH ERHÄLTlich)

RIND & MONSTEINER TREBER SCHWEIN,

GERÄUCHERTE PAPRIKA, MONSTEINER BIER-JUS

35.50

KALBS CORDON BLEU

JUMI KÄSE «GROSSVÄTU» 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

PHILOSOPHIE

WIR INTEGRIEREN AUCH GERNE FEINES VON WEIT HER, WENN ES FREUDE MACHT – DEN

KAFFEE AUS SÜDAMERIKA GENIESSEN WIR EBENSO WIE DAS RIND AUS JAPAN. DIE

HAUPTROLLE WERDEN ABER IMMER UNSERE PRODUKTE AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

SPIELEN, DIE VON UNSEREN HANDVERLESENEN BAUERN, HÖFEN UND PRODUZENTEN

STAMMEN.

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

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.