

VORSPEISEN

CHF

NÜSSLI SALAT

*KNOBLAUCH-CROSTINI, RADIESCHENSPROSSEN, SALSIZ,
EIER, EINGELEGTE KRÄUTERSEITLINGE
JOGHURTDRESSING ODER HAGEBUTTENDRESSING*

16.50

HANDGESCHNITTENES TATAR

VOM RINDSFILET AUS DEM BÜNDNERLAND

*KONFIERTES EIGELB, VIELLE-PRUNE-LIQUEUR
KAPERN, SARDELLEN, SBRINZ-CHIP,
HAUSGEMACHTER FRANZÖSISCHER BRIOCHE*

60 G 26.50

110 G 36.00

GRAVED LACHS-FORELLE

VOM QUELLPARK KUNDELFINGER HOF

*SPINATPERLEN, HAUSGEMACHTES SAUERRAHM,
MEERRETTICH, KRESSE, FORELLENROGEN*

19.50

GESCHMORTE DAVOSER LAMMKEULENTERRINE

RÖTELI -GELÉE, SANDDORN, BAUMNÜSSE, SELLERIE

21.50

RANDEN «GARTEN»

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

16.50

DAVOSER BERGKÄSERAVIOLI «NACH ART DES HAUSES»

*ARVENÖL, APFELSCHAUM, HASELNÜSSE, SBRINZ,
SCHWARZER TRÜFFEL*

½ 25.50

32.50

SUPPEN

KÜRBISCRÈME

*KÜRBISKERNÖL AUS DER STEIERMARK,
SÜSSER & SAURER KÜRBIS, QUITTEN*

14.50

RINDS-CONSOMMÉ DOUBLE

WURZELGEMÜSE, OCHSENBRUST, WIRSINGROULADE

14.50

APFEL-SELLERIE SUPPE

APFELRING, SELLERIEPÜRÉE, APFELSAFTWÜRFEL

13.50

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

«LUZERNER» BUTTERSAUCE, SPINATTAGLIATELLE,
LAUCH, KNOBLAUCHBAGUETTE

36.50

ZANDER

ROTKABISSAUCE, POLENTA, STAUDENSELLERIE,
SAFRANCRÈME

37.50

SWISS LACHS AUS LOSTALLO

ZITRONEN-ANIS-SCHAUM, WURZELGEMÜSE,
PASTINAKEN UND EINGELEGTE RADIESCHEN

39.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

DAVOSER LAMM-ENTRECÔTE IM KRÄUTERMANTEL

LAMM JUS, BRATKARTOFFELN, GESCHMORTE ZWIEBELN,
ROTKABIS, PETERSILIE

47.50

BÜNDNER RINDS-ENTRECÔTE -MÉDAILLON (160 GR)

ROTWEINJUS, GELBE UND ORANGENE KAROTTEN,
SEMMEKNÖDEL, KRÄUTERSEITLING

49.50

RHEINTALER RIBELMAIS-POULET-SUPRÊME

THYMAINJUS, TOPINAMBUR,
SCHWARZWURZELN, QUITTEN

38.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

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

1/2 36.50 47.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

EIER-LINGUINE, CHAMPIGNONRAHMSAUCE,
SAISONALES GEMÜSE

1/2 33.50 44.50

RINDERFILET STROGANOFF

KARTOFFELPURÉE, PEPERONI, CORNICHONS,
SAISONALES GEMÜSE

1/2 33.50 44.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KRÄUTER MACAIRE-KARTOFFELN

1/2 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