

## VORSPEISEN

CHF

### **BUNTER SALAT VON CHERRY TOMATEN**

*ORANGEN-VANILLE VINAIGRETTE, BURRATA - BUTTERMILCH  
QUARK, DREIERLEI KRÄUTER-ÖL UND WIESENBLÜTEN* 16.50

### **HANDGESCHNITTENES TATAR**

#### **VOM RINDSFILET AUS DEM BÜNDNERLAND**

*SBRINZ-EIS, WACHS-WACHTELEI, TRÜFFELCRÈME,  
KAPERNÄPFEL, SARDELLEN, PUMPERNICKELERDE,* 60 G 27.00  
*MICROGREENS UND FRANZÖSISCHER BUTTER-BRIOCHE* 110 G 36.50

### **VARIATION VOM GEBEIZTEM SWISS LACHS**

#### **AUS LOSTALLO**

*FENCHEL- UND ZITRUSFRÜCHTE, HIMBEEREN, ROTKABIS,  
APPENZELLER GIN, SCHWEIZER SAFRAN UND RANDEN* 25.50

### **SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN MILCHKALB (CH)**

*GEMÜSE- UND KRÄUTER-VINAIGRETTE, ERBSENKRESSE,  
GRÜNEN UND WEISSEN MEERRETTICH, MICROGREENS* 24.50

### **VEGANE «FREGOLA SARDA»**

*BELUGALINSEN, KANDIERTER INGWER, GERÖSTETE LILA RÜBLI,  
CRÈME VON GELBEN RÜBLI, KRÄUTERÖL UND KOKOS* 16.50

### **SÄMIGES RAGOUT VON EIERSCHWÄMMLI**

*MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL, SCHNITTLAUCH  
RAHM UND KERBEL* 1/2 24.50 31.00

## SUPPEN

### **KALTES GURKENSÜPPCHEN**

*MIT SAUERRAHM, HONIG, MINZE, DILL, EINGELEGTEN  
GURKEN UND SCHWEIZER ALPEN-CAVIAR «OONA 103»* 16.50

### **RINDER-CONSOMMÉ**

*LEBERPRALINÉ, RÜBLI, LAUCH, SELLERIE, ZWIEBELPULVER,  
MISO UND SCHNITTLAUCH* 14.50

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 THOMAS RÖSCH- CHEF DE SERVICE MARIO FÜRTAUER

**HAUPTGÄNGE** **CHF**

**REGENBOGENFORELLE AUS MONTREUX**

*GRAUPENRISOTTO, WURZELGEMÜSE, KRÄUTERSCHAUM, GEMÜSECHIPS* 36.00

**WALLISER ALPENZANDER GEBRATEN**

*SAUTIERTE EIERSCHWÄMME, KNUSPRIGE KARTOFFELWÜRFEL,  
THYMIAN-SCHAUM UND SPECKSTAUB* 43.50

**SWISS LACHS AUS LOSTALLO**

*ZWEIFARBIGES PEPPERONI-KOMPOTT, PINIENKERNE, ROSINEN,  
TOMATEN, CIPOLETTI BASILIKUM UND ZITRONENLINGUINI* 38.50

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

**DAVOSER LAMMRÜCKEN IM KRÄUTERMANTEL**

*RATATOUILLE-TÖRTCHEN, GESCHMORTE DATTEL TOMATEN,  
MAISGRIESCRÈME, SBRINZ-CRACKER UND THYMIANJUS* 48.50

**GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM GRAUBÜNDNER MILCHKALB**

*MAIENFELDER BLAUBURGUNDERSAUCE, EIERSCHWÄMMLI-ERBSEN GEMÜSE,  
GREMOLATA, BRÄTLER KARTOFFELSTAMPF UND SELLERIESTROH* 38.50

**ROSA GEBRATENES FILET VOM BÜNDNER WEIDERIND (180G)**

*GESCHMORTE ROTWEINSCHALOTTEN, BABY-GEMÜSE,  
GEBACKENE KARTOFFELNOCKERLN, DREIERLEI HOLLANDAISE* 55.50

**EXTRABLATT CLASSIC**

**KALBS-CORDON BLEU**

*JUMI-KÄSE «SCHLOSSBERGER» UND «C'EST BON»,  
KARTOFFEL-ENDIVIEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE  
PREISELBBEREN UND ZITRONENGARNITUR* ½ 38.50 48.50

**ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES**

*KARTOFFEL-RÖSTI, CHAMPIGNONRAHMSAUCE,  
GEMISCHTER BEILAGENSALAT* ½ 35.50 46.50

**RINDERFILET STROGANOFF**

*EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS  
UND DREIERLEI RANDEN* ½ 34.50 45.50

**LEBER VOM SCHWEIZER KALB**

*POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜRÉE, ZWIEBEL UND ÄPFEL* 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 THOMAS RÖSCH- CHEF DE SERVICE MARIO FÜR TAUER