

VORSPEISEN

CHF

BUNTER UR-TOMATEN BURRATA SALAT

*ORANGEN-VANILLE VINAIGRETTE, PICCOLINO BASILIKUM,
GERÖSTETE PINIENKERNE UND SAUERTEIG BROTCRISP*

16.50

HANDGESCHNITTENES TATAR

VOM RINDSFILET AUS DEM BÜNDNERLAND

*SBRINZ-EIS, WACHS-WACHTELEI, TRÜFFELCRÈME,
KAPERNÄPFEL, SARDELLEN, PUMPERNICKELERDE,
MICROGREENS UND FRANZÖSISCHER BUTTER-BRIOCHE*

60 G 27.00

110 G 36.50

VARIATION VOM GEBEIZTEM SWISS LACHS

AUS LOSTALLO

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

25.50

TRILOGIE VOM MISTKRATZERLI

*PRALINÉ, TERRINE, ROSÉ GEBRATENE BRUST, EINGELEGTE PILZE,
PORTWEINGELÉE, WILDKRÄUTERSALAT UND BULGUR*

24.50

VEGANE «FREGOLA SARDA»

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

16.50

GEFÜLLTE RAVIOLI MIT APPENZELLER KÄSE

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

½ 24.50 31.00

SUPPEN

RHEINTALER SPARGEL-CRÈMESUPPE

*KNUSPRIGE SAIBLINGSROLLE, FENCHEL, MICROGREENS 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

SPARGEL, CIPOLETTI, KIRSCHTOMATE, GESCHMORTE PEPERONI,
KERBEL, KNUSPRIGE KARTOFFELN, SAFRANBUTTER 47.50

SWISS LACHS AUS LOSTALLO

ZWEIFARBIGES PEPERONI-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, SPARGEL-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, PEPERONI, 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