

VORSPEISEN

CHF

VEGETARISCHER ERBSENFLAN

MIT WALNUSS-RICOTTA-PESTO, ERBSEN-TATAR, POWERSPROSSEN,
ORANGENGEL UND FRISCHEN KRÄUTERN

23.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

THYMIANEIS, WACHTELEI, KAPERNÄPFEL,
SARDELLEN-PARMESAN-KRACKER, PUMPERNICKEL ERDE,
TRÜFFEL-CRÈME, FRISCHEN KRÄUTERN
UND FRANZÖSISCHER BUTTER-BRIOCHE

70 G 27.00
130 G 36.50

GEBEIZTES SCHWEIZER LACHSFILET AUS LOSTALLO

MIT ZIMT, VANILLE UND KARDAMOM AN GURKEN-INGWER SALAT,
BUTTERMILCH-MINZE FOND & ZORRI KRESSE

28.50

VEGANER WINTERGARTEN

BLUMENKOHL, ROMANESCO, RANDEN, WIRZ UND RÜBLI
IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN MIT-NÜSSLI SALAT

18.50

KONFIERTES KANINCHENFILET AUS HEIMISCHEM STALL

MIT ESTRAGONFOND, URKAROTTE, SENFMAYONNAISE,
SENF KAVIAR UND MICROGREENS

27.50

HAUSGEMACHTES POULET – FOIE GRAS TORTELLINI

IM PARMESANSCHAUM MIT FRISCH, GEHOBELTEM
SCHWARZEM TRÜFFEL AUS UMBRIEN / ITALIEN

½ 29.50 38.00

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM BÄRLAUCH

MIT RICOTTA-NOCKEN, MANDELCRÈME UND AFFILLA-KRESSE

14.50

FISCHSUPPE «EXTRABLATT» VON SCHWEIZER FISCHEN

MIT TOMATE, ORANGE, SPECK, ZIMT UND BASILIKUM

16.50

CONSOMMÉ VOM BÜNDNER WEIDERIND

BLÄTTERTEIG-CHIP, WURZELGEMÜSE UND ZWIEBELPULVER

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 CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK

HAUPTGÄNGE

CHF

RISOTTO VOM SCHWARZEN VENERE REIS

*MIT KNUSPRIGER SÜSSKARTOFFEL, EINGELEGTEM KÜRBIS SÜSS-SAUER,
GERÖSTETEN MANDELN, PASSIONSFRUCHT UND ZWERGORANGEN*

28.00

GEBRATENES FILET VOM SCHWEIZER ALPENZANDER

*AN SAUCE MEUNIÈRE MIT SÄMIGEM CAVIAR OONA 103- DILL-RISOTTO
UND KNUSPRIGEM BÜNDNER ROHSCHINKEN-SPECK*

46.50

GLASIERTES LACHFILET AUS LOSTALLO MIT DAVOSER HONIG

*AN LEICHTER SOJASAUCE MIT WÜRZIGER FRÜCHTESALSA,
BÄRLAUCH-CRÈME, SESAM,
MEERRETTICH- KARTOFFELSTAMPF UND MICROGREENS*

39.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

SOUS VIDE GEGARTER, ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN

*AUS FRAUENKIRCH AN THYMIAN-JUS MIT LAUWARMEM
BUNTEM BOHNENGEMÜSE UND CRÈMIGER TESSINER POLENTA*

42.50

ROSA GEBRATENE APPENZELLER ENTENBRUST

*AN PORTWEIN-JUS MIT KRÄUTERSEITLINGEN, PFÄLZER RÜBLI,
ROSENKOHL, ROTES RANDEN GEL UND ZWEIERLEI SÜSSKARTOFFEL*

43.50

GEBRATENES BÜNDNER RINDERFILET WORONOFF (160G)

*AN KRÄUTERSAUCE MIT SCHWARZER BAUMNUSS, JUNGEM FRISCHEM
MARKTGEMÜSE UND POMMES DAUPHINE*

57.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

*MIT GRUYÈRE-KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT,
KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI-SALAT, KALTGERÜHRTE
PREISELBBEREN UND ZITRONENGARNITUR*

½ 38.50 48.50

ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES

*HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI,
CHAMPIGNONS-KRÄUTERRAHMSAUCE UND
FRISCHES MARKTGEMÜSE*

½ 35.50 46.50

RINDER GESCHNETZELTES 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 CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK