

VORSPEISEN

CHF

CAPRESE BURRATA (VEGETARISCH)

GLACIERTE, BUNTE CHERRY TOMATEN, VANILLE- ORANGEN VINAIGRETTE
SCHWARZE OLIVEN ERDE, OLIVENÖL KAVIAR, BURRATA ESPUMA

28.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

POMMERY SENF EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, RANDEN-
KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS 70 G 27.50
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE 130 G 37.50

MOUSSE VOM SCHWEIZER SBRINZ

BÜNDNER ROHSCHINKEN KNUSPER, WÜRZIGER CANTALOUPE MELONEN SUD
GEBRATENE SWISS GARNELE, ZITRONENGEL, CHILIÖL, MICROGREENS 32.50

VEGANE GARTEN ERBSEN- LIMETTEN PANNA COTTA (VEGAN)

GEFÜLLT MIT WIESENKRÄUTER- BLÜTENSALAT, JUNGEM GRÜNEM SPARGEL,
RADIESCHEN UND ARTISCHOCKEN CHIPS 28.50

VITELLO TONNATO VON BÜNDNER MILCHKALB

MIT SENFKÖRNER, TUNACRÈME, KRÄUTERSEITLING, GEPICKELTES
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE 34,50

SÄMIGES RAGOUT VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (WARM, VEGETARISCH)

MIT HAUSGEMachten KLEINEN SEMMELKNÖDEL UND
FRISCHEM SCHNITTLAUCH ½ 25.50 32.50

SUPPEN

SCHAUMSÜPPCHEN VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (VEGETARISCH)

MIT KARTOFFELGRÖSTL, LAUCHSTROH UND ZITRONENTHYMIAN 16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER MISTKRATZERLI

MIT GETRÜFFELTEN QUENELLES, PÜREES UND KERBEL 16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

VEGANE SOMMER PAELLA

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, ARTISCHOCKEN, OLIVEN, SCHWEIZER SAFRAN
ERBSEN, KEFEN UND FRISCHEN KRÄUTERN 33.00

HAUPTGÄNGE

CHF

GEBRATENES SCHWEIZER SAIBLINGSFILET AUS DEM BUCHENRAUCH

*AN ESTRAGON BEURRE BLANC MIT SAUTIERTEM SPITZKOHL, KARTOFFEL-
ERBSEN PÜREE UND DUKKAH MINI RÜBLI*

44.00

GLASIG, GEGARTES SCHWEIZER LACHSFILET IM KNUSPERMANTEL

*MIT KRÄUTERFARCE AN INGWERSCHAUM MIT GLACIERTEN MINI FENCHEL
UND SAFRAN- ORANGEN RISOTTO*

45.50

POCHIERTES ZANDERFILET AUS DEM LUGANER SEE

*MIT ZUCCHINI SCHUPPEN, ZITRONENWOLKE, SÄMIGES SOMMERGEMÜSE,
SCHWEIZER OONA KAVIAR 103 UND OLIVEN KARTOFFELN*

43.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECOTE

*UNTER EINER PISTAZIEN KRUSTE AN PORTWEINSCHALOTTEN JUS
MIT MEDITERRANEN RATATOUILLE TÖRTCHEN, KARTOFFEL- BAUMKUCHEN
SCHNITTE UND THYMIAN WOLKE*

49.50

GEBRATENE MAISPOULARDEN SUPREME MIT TRÜFFEL

*AN PORTWEINJUS, GEFÜLLTE MORCHELN, LEIPZIGER ALLERLEIGEMÜSE
MIT JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND POMMES DAUPHINE*

43.50

DUETT VOM SCHWEIZER MILCHKALB

*ROSA GEBRATENES FILET TRIFFT GEBACKENE KALBS MILKE AN JUS,
QUINOA NOCKE, LATTICH CHIP, EIERSCHWÄMMLI, EMMENTALER CREME
UND KERBELÖL*

58.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

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

½ 39.50 49.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

*HAUSGEMachte BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE,
FRISCHES MARKTGEMÜSE*

½ 37.50 47.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF

*EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN*

½ 36.50 46.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL

½ 28.00 37.50