

VORSPEISEN

CHF

RANDEN PANNA COTTA (VEGETARISCH)

MIT PISTAZIEN BISKUIT, KEFIR GRANITÈ, RANDEN ESCABECHE
CARPACCIO, HIBISKUS UND PISTAZIEN CRUNCH

26.50

« SIGNATUR DISH VON MARKUS LINDNER »

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

POMMERY SENF EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, RANDEN-
KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE



70 G 27.50

130 G 37.50

« MITGLIED DES CIRCLE DES CHEFS DE CUISINE DAVOS »

CARPACCIO VOM SCHWEIZER MASU LACHS AUS SINS

MARINIERT MIT MIRIN, SOJA, SESAM, KORIANDER UND INGWER
AN RADIESLI, ENGELSHAAR AVOCADO, FRÜHLINGSLAUCH UND
SCHWEIZER CAVIAR OONA 103

35.50

GEFÜLLTE ZUCCHINI CANNELLONI (VEGAN)

MIT SOJAFRISCHKÄSE, TOMATENSALSA, OLIVENÖL KAVIAR,
SAKURA KRESSE UND KICHERERBSEN CREME

28.50

VITELLO TONNATO VON BÜNDNER MILCHKALB

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

34,50

HAUSGEMACHTE, GEFÜLLTE SPARGEL RAVIOLI (WARM, VEGETARISCH)

IM PARMESAN SCHAUM MIT FRISCH GEHOBELTEN SPARGELSALAT
MARINIERT IN YUZO VINAIGRETTE

½ 29.50

38.50

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HEIMISCHEN SPARGEL (VEGETARISCH)

MIT GEBACKENEM WACHTELEI, BLÜTEN, CRÈME FRAÎCHE

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER MISTKRATZERLI

MIT GETRÜFFELTEN QUENELLES, PÜREES, POULET KNUSPERLI

16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

PORTION RHEINTALER STANGENSPIRGEL (300G BRUTTO)

MIT ZERLASSENER BUTTER OD. HOLLANDAISE UND NEUEN KARTOFFELN

33.00

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN,
INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.

PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER

HAUPTGÄNGE

CHF

FLAMBIERTE TRANCHE VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS

AN BÄRLAUCH ESPUMA MIT MARINIERTEM SPARGELGEMÜSE,
GEWÜRZFENCHEL UND BASILIKUM- KARTOFFEL STOCK

44.00

CACCIUCCO VON SCHWEIZER ALPIN FISCHEN

(LACHS, ZANDER, SAIBLING, EGLI, ÄSCHE & SWISS GARNELEN)
IM TOMATEN- ORANGEN FOND MIT SPECK, SELLERIE, BASILIKUM,
ZIMT UND LIGURISCHES KNOBLAUCHBROT

45.50

SOUS VIDE GEGARTER ZANDER AUS DEM GOTTHARD

AUF BELUGA LINSEN- SEPIA PÜREE, SCHALOTTEN- KRÄUTERSALAT,
GEBRATENEN CHICORÉE, RANCH DRESSING UND OLIVENÖL KAVIAR

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 SPARGEL, JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND POMMES DAUPHINE

43.50

SWISS BEEF BLACK ANGUS «VON KOPF BIS SCHWANZ»

RAGOUT, ROSA GEBRATENES FILET UND GEBACKENEN SCHWANZ
MIT ZWEIERLEI VOM RÜBLI, FLAMBIERTE SCHALOTTE UND
BLAUES ST. GALLENER KARTOFFEL MOUSSE

58.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT,
KNUSPRIGE KARTOFFEL BÂTONNETS, 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, PEPPERONI, 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

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