

VORSPEISEN

CHF

GRÜNER GARTEN (VEGETARISCH)

*GEBRATENER MINI-LATTICH, KEFEN, ERBSEN, SANDDORN-GEL,
FLÜSSIGER ZIEGENKÄSE, PETERSILIEN-ÖL*

22.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

*SBRINZEIS, WACHTELEI, KAPERNÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKEL-
ERDE, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICROGREENS
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE*

70 G 27.50

130 G 37.50

VARIATION VON ALPIN SUSHI (6 STÜCK)

*NIGIRI, MAKI & CALIFORNIA ROLL MIT BACHTEL LACHS, GOTTHARD ZANDER,
BÜNDNER GARTENGEMÜSE, DAVOSER ZIGERKÄSE, SCHWEIZER INGWER,
GRÜNER MEERRETTICH UND SOJA SAUCE*

32.50

MOUSSE VOM SBRINZ

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

28.50

CARPACCIO VOM BÜNDNER WEIDEKALB

*TRÜFFELCREME, TOMATENSALSA, BELPER KNOLLE,
FRISCHE KRÄUTER, FOCACCIA & WIESENBLÜTEN*

28.50

HAUSGEMACHTE KÜRBIS RAVIOLI (WARM, VEGETARISCH)

*ESTRAGON-SCHAUM, KÜRBISKERNE, BÜNDNER KIRSCHTOMATEN
RICOTTA, NUSSBUTTER*

½ 24.50

36.00

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM BLUMENKOHL

BLUTWURSTSTRUDEL, HÄRDÖPFEL-GRÖSTL UND WURZELGEMÜSE

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER FREILAND POULET

BRÄTNOCKEN, TEXTUREN VOM WURZELGEMÜSE UND KERBEL

15.50

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

SCHWARZES VENERE RISOTTO (VEGAN)

ZWERGORANGEN, GEPICKELTER KÜRBIS, MANDELN, KNUSPRIGE
SÜSSKARTOFFEL, PASSIONSFRUCHT-GEL, AFFILLA-KRESSE

31.00

POCHIERTES FILET VOM ZANDER AUS DEM LUGANERSEE

MIT ZUCCHETTISCHUPPEN, ZITRONENWOLKE, SÄMIGES HERBSTGEMÜSE,
SCHWEIZER KAVIAR OONA 103 UND OLIVENKARTOFFELN

47.50

EINTOPF VON SCHWEIZER ALPIN FISCHEN

SAIBLING, ZANDER, EGLI, EDELKREBSE, KAMBERKREBSE,
TOMATE, SPECK, CHORIZO, PEPERONI, SPINAT, BRÄTLER UND BAGUETTE

42.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN AUS FRAUENKIRCH/ DAVOS,

UNTER DER KRÄUTERKRUSTE, THYMIANJUS,
RATATOUILLE 2.0 UND ROSMARIN BUCHTELN

44.50

COQ AU CIDRE VON DER SCHWEIZER PERLUHNBRUST

CHAMPAGNER- RAHMKRAUT, NATURJUS, SPECKSTAUB, RHEINTAL-APFEL,
PERLZWIEBELN, CHAMPIGNONS UND KARTOFFELSCHNEE

43.50

BÜNDNER WEIDERIND-FILET «ROSSINI» (160G)

AN JUS MIT TRÜFFEL AUS ITALIEN, GÄNSESTOPFLEBER, WURZELGEMÜSE
BATONNETS UND POMMES DAUPHINÉ

56.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

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

1/2 39.50 49.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHMSAUCE,
FRISCHES MARKTGEMÜSE

1/2 37.50 47.50

RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS
UND DREIERLEI RANDEN

1/2 36.50 46.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜRÉE, ZWIEBEL UND ÄPFEL

1/2 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 - CHEF DE SERVICE ANNETT RIECK