

Vorspeisen

Marinierter Nüssli Salat im sämigen Kartoffeldressing mit Kürbis-Cranberry Krokant

dazu eingelegter Kürbis und Scheiben von der gebratenen Entenbrust CHF 25.50

Geräuchertes Schweizer Lachsfilet aus Lostallo an Meerrettich Crème

mit mariniertem Salatbukett und kleinen Kartoffeltalern CHF 27.50

Tatar vom Simmentaler Rind (70g)

mit Kapernäpfeln, Wachtelei, Sardellencreme, Trüffel und französischer Butter Brioche CHF 28.50

Suppen

Kürbis Cremesuppe *mit Steirischem Kernöl, gerösteten Kernen und Kokos* CHF 8.90

Rinderkraftbrühe *mit Flädli, Wurzelgemüse-Brunoise und frischem Schnittlauch* CHF 7.50

Hauptgänge

Sämiges Waldpilzragout im Kräuterrahm

mit zwei hausgemachten Semmelknödeln und frischem Schnittlauch CHF 23.00

Handgeschabte Käsespätzli mit Davoser Bergkäse und Swiss Lady Käse,

dazu knusprige Schmelzzwiebeln CHF 23.50

Gebratenes Schweizer Zanderfilet an Meerrettich-Schnittlauch Sauce

mit buntem Linsengemüse und Rissolé Kartoffeln CHF 36.50

Geschmorte Fleischvögel vom Rind in Bündner Rotweinsauce

mit Blaukabis und Kartoffelstock CHF 34.50

Ragout vom Schweizer Kalb in leichter Weissweinsauce

mit frischem Marktgemüse und feinen Linguini CHF 34.00

Scheiben vom rosa gebratenen Rinds Entrecôte

mit Sauce Béarnaise, Speckbohnen-Röllchen und Kartoffelgratin CHF 42.50

Paniertes Schnitzel vom Schweizer Schweinerücken «Wiener Art»

mit Zitronenschnitz, Preiselbeeren, Pommes Frites & kleinem Salat CHF 36.00

Dessert

Schokoladen- Lebkuchen Mousse

mit Zimt-Kardamom-Orangen Ragout und Sanddorn Knusper CHF 13.50