

VORSPEISEN

CHF

CANNELLONI GEFÜLLT MIT BURRATA (VEGETARISCH)

ZWEIERLEI RÜBLI, VANILLE- ORANGEN SUD, ZWERGORANGEN
SCHWARZE OLIVEN ERDE, OLIVENÖL PERLEN UND HIPPE

28.50

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

SBRINZ EIS, WACHTELEI, KAPERÄPFEL, SARDELLENFILET, RANDEN-
KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE

70 G 27.50
130 G 37.50

MOSAIK VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS

MIT SCHWEIZER SAFRAN, ORANGE, ROTKABIS UND RANDEN,
AUF WAKAME- SESAM SALAT, BUTTERMILCH- KRÄUTER EMULSION
YUZO PERLEN, SAUERRAHM UND SAKURA

34.50

RAVIOLI VON DREIERLEI RANDEN (VEGAN)

GEFÜLLT MIT SOJAFRISCHKÄSE, ENGELSHAAR KRÄUTER SALAT,
HIMBEEREN DRESSING APFEL- SELLERIE SALSA, GEL
UND BIO ALPEN BLÜTEN

28.50

VITELLO TONNATO VON BÜNDNER MILCHKALB

MIT SENFKÖRNER, TUNACRÈME, KRÄUTERSEITLING, GEPLICKEITES
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAFPFEL UND SALZZITRONE

34.50

GEFÜLLTE TRIANGOLO PASTA GEFÜLLT (WARM, VEGETARISCH)

MIT RICOTTA & SCHWARZEM TRÜFFEL IN LEICHTEM SBRINZSCHAUM,
PARMESAN CRUMBLES UND SAKURA KRESSE

½ 26.50

33.50

SUPPEN

SCHAUMSÜPPCHEN VON HOKKAIDO KÜRBIS (VEGAN)

MIT KOKOSSCHAUM, INGWERGEL, VANILLE KIRSCHTOMATE

16.50

HAUPTGANG VEGETARISCH/VEGAN

CHF

GEBRATENES PLANTED RANDEN-SOJA STEAK

MIT CHIMICHURRI SAUCE, SÜSSKATOFFELCREME, FLAMBIERTER
SCHALOTTE, MINI MARKTGEMÜSE UND GEMÜSECHIPS

33.00

HAUPTGÄNGE

CHF

DUETT VOM SCHWEIZER SAIBLING UND ZANDER

*IM ZWEIFARBIGEN ZUCCHINI MANTELPOCHIERT AN SAFRAN BEURRE BLANC
MINZE RISOTTO, ORANGEN- OLIVENÖL KAVIAR
UND FENCHELCHIP*

44.50

GEFLÄMMTES, MARINIERTES LACHSFILET AUS LOSTALLO

*AN LAUWARMEN BUTTERMILCH- LIMETTEN SCHAUM,
WASABI- KARTOFFEL STOCK, RADIESCHEN, ERBSEN, MINZE,
AVOCADO CREMÈ UND SBRINZ CRUMBLE*

45.50

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET AUS DEM LUGANER SEE

*UNTER EINER KARTOFFELKRUSTE AN SELLERIE- BUTTER SAUCE MIT
BUNTEM SPECK- LINSENGEMÜSE UND BUCHENRAUCH*

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

GESCHMORTES KALBS KOPF BÄGGLI

*IN PORTWEINJUS, KICHERERBSEN PEPPERONATA, GREMOLATA
UND GEBRATENER POLENTA SCHNITTE*

43.50

BÜNDNER WEIDERIND FILET «ROSSINI» (160G)

*AN JUS MIT TRÜFFEL AUS FRANKREICH, GÄNSESTOPFLEBER,
WURZELGEMÜSE PARISIENNE UND POMME PONT NEUF*

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, 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