

## 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, KAPERN ÄPFEL, 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, GEPICKELTES  
GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE*

34,50

### **GEFÜLLTE TRIANGOLO PASTA GEFÜLLT (WARM, VEGETARISCH)**

*MIT RICOTTA & SCHWARZEM TRÜFFEL IN LEICHTEM SBRINZSCHAUUM,  
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 MANTEL POCHIERT 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 PEPERONATA, 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, 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