

Menükarte

OFFENE WEINE (1 dl)

Champagner Laurent Perrier	17
Prosecco Astoria	10
Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)	10
16/16 «White Edition» Graubünden	9 ⁵⁰
Lageder Pinot Grigio Italien	9
Schiefer Riesling Deutschland	9
Maienfelder Pinot Noir Graubünden	9 ⁵⁰
Las Pizarras Fabla #506 Spanien	9
Primitivo Neprica Italien	8 ⁵⁰
Florus – Moscadello di Montalcino	13
Dieser Süsswein entsteht durch einen natürlichen Trocknungsprozess der Trauben an den Rebstöcken.	

APERITIF AM TISCH

Peach Me Up (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante & Florale, Zitronensaft, Eiweiss, Pfirsichsirup und Tonic Water	
Wildberry Cooler (alkoholfrei)	11
Wildberry Tonic Water, Martini Vibrante, Zitrone	
Vibrante Spritz (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante, Orangensaft, Secco Bianco, Soda	
Americano	15
Antica Formula, Campari, Soda	
Munich Mule	15
Bombay Sapphire, Ginger Beer, Limette, Gurke	

VOM GRILL

Serviert mit Kräuterbutter oder Portweinjus sowie Linguine, Pommes Frites, Quark-Spätzli, Butterkartoffeln, Marktgemüse oder kleiner saisonaler Blattsalat.

Filet vom Weiderind (150g)	52
Maispouardenbrust (ca. 180g)	35
Secreto vom Alpschwein (ca. 180g)	44
Riesencrevetten (3 Stück)	40
Nachhaltig in einem Schutzgebiet gezüchtet mit natürlich überfluteten Mangroveenteichen	
zusätzliche Beilage	+7



VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat   (3), 7, 10	14
Cherry Tomaten Gurke Radieschen Kresse	
Filet Tatar vom Weiderind (70g)  1, 3, 10	19
Brioche Essiggurke Schalotte Wachtelei	
als Hauptgang (140g)	36
Heirloom Tomaten mit Burratina   7, 8	16
Basilikum Weisser Balsamico	
Gebeizter Lostallo-Lachs mit Orange 1, 4, 7, 9	22
Gurke Crème Fraîche Blini Frisée Salat	
Getrüffelte Pastinakensuppe  7, 9	13
Brioche Croûtons Schnittlauch	

KLASSIKER

Cordon Bleu vom Hausschwein 1, 3, 5, 7, 8, 9	35
Pommes Frites	
zusätzlich mit Marktgemüse	+7
Entrecôte vom Weiderind (180g) 1, 3, 5, 7, 8, 9	42
Café de Paris Pommes Pavé wilder Brokkoli	
Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb 1, 3, 7, 9, 10	44
Linguine Zwiebel Champignons	

HAUPTGÄNGE & PASTA

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	40
Atlantik Seeteufel im Speckmantel  4, 7, 8, 9	44
Butterkartoffeln Jungerbse Schalotte Affilla Kresse	
Filet-Stroganoff vom Weiderind 1, 3, 7, 9	48
Quark-Spätzli Mini-Peperoni Sauerrahm	
Kürbisrisotto   1, 3, 7, 8, 10	35
Butternut Kürbis Parmesan Kürbiskerne Thymian	
Linguine mit Peperoni-Pesto  1, (2), 3, (4), 7, 8	25
Basilikum Parmesan Gewürztomaten Mini-Peperoni	
mit Riesencrevetten (je Stück)	+12
Tortellini mit Schweinebauch 1, 3, 7, 8, 10	35
Petersilien Velouté Jungerbse Pastinake	


EMPFEHLUNG

Menü mit marktfrischen Zutaten und täglich frisch zubereitet (s'het solang s'het)

4 Gang Menü 76

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den Verfügbarkeiten

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. Mehrwertsteuer

 = vegetarisch  = glutenfrei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam