

Weinempfehlung

(s'het solange s'het)

*Lucente IGT 2018 aus der Grossflasche
Merlot, Sangiovese – Tenuta Luce, Marchesi Frescobaldi*

1 dl 13.50 | 5dl 60.00

Wussten Sie schon...

*... unsere Gerichte werden von Grund auf hier im Haus
und täglich frisch für Sie von unserem Küchenteam
zubereitet*

*Menüänderungen sind mit einem entsprechenden Aufpreis verbunden.
Detaillierte Auskunft zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei
unserem Serviceteam.*

Tagesmenü

*Randencarpaccio mit Bresse Bleu
karamellierte Walnüsse und Alpenkräuter*



Maienfelder Riesling Schaumsuppe mit eingelegten Weintrauben



*Schweizer Kalbsrücken am Stück gegart mit Waldpilz-Rahmsauce
Pommes Pavé und Marktgemüse*

oder

*Confierter Lostallo Lachs mit Safran Sauce
geschmorte Rüebl, Auberginenpüree und Forellenkaviar*

oder

*Waldpilz-Risotto mit Trüffel verfeinert
Rotweinschalotten und Brunnenkressen*



*Crème Brûlée mit Bourbon Vanille
Sorbet aus Bündner Himbeeren und Hibiskus-Himbeer-Gelee*

oder

Käse von der Sennerei Maran mit Birnenbrot

Beispiel Auswahl-Abendmenü