

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 Café de Paris oder Portweinjus sowie Linguine, Pommes Frites, Quark-Spätzli, Butterkartoffeln, Marktgemüse oder kleiner saisonaler Blattsalat mit Hausdressing

Filet vom Weiderind (150g)	52
Rib Eye Steak aus Langwies (200g)	59
Maispouardenbrust (ca. 180g)	35
Riesencrevetten (3 Stück)	40
Nachhaltig in einem Schutzgebiet gezüchtet mit natürlich überfluteten Mangroveenteichen	
zusätzliche Beilage	+8

VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat   (3), 7, 10	15
Cherry Tomaten Gurke Radieschen Hausdressing	
Carpaccio vom Weiderind (70g) 	19
Fleur de Sel Parmesan Trüffelmayo Rucola	
als Hauptgang (140g)	36
Heirloom Tomaten mit Burratina   7, 8	16
Basilikum Weisser Balsamico Pinienkerne	
Lostallo Lachs Tatar 1, 3, 4, 7, 9	22
Rauchlachs Gurke Crème Fraîche Brioche Frisée Salat	
Velouté von der Jungerbse  7, 9	13
Erbsen Schnittlauch Petersilienöl	
Tagesvorspeise bitte fragen Sie unser Serviceteam	15

KLASSIKER

Cordon Bleu vom Hausschwein 1, 3, 5, 7, 8, 9	35
Pommes Frites	
zusätzlich mit Marktgemüse	+8
Blankette vom Kalb 1, 3, 5, 7, 8, 9	45
Kartoffelkroketten Lauch Rüebli	
Kalbsplätzli (160g) mit Linguine 1, 3, 7, 9, 10	52
Champignon Rahmsauce Zwiebel	

HAUPTGÄNGE & PASTA

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	42
Knuspriger Arctic Saibling (150g)  4, 7, 8, 9	44
Butterkartoffeln Lauch Jungerbse Petersilienwurzel	
Filet-Stroganoff vom Weiderind 1, 3, 7, 9	48
Quark-Spätzli Mini-Peperoni Sauerrahm	
Hausgemachte Gnocchi  1, 3, 7, 9	34
Kräuterseitling Babyspinat Crème Fraîche Kräuter	
Linguine mit Peperoni-Pesto  1, (2), 3, (4), 7, 8	25
Basilikum Parmesan Mini-Peperoni	
mit Riesencrevetten (je Stück)	+12
mit Filetstreifen vom Weiderind (150g)	+22

EMPFEHLUNG

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

4 Gang Menü 78

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