

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
Maiefelder 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, Rösti Kroketten, Marktgemüse oder kleiner saisonaler Blattsalat mit Hausdressing

Filet vom Weiderind (150g)	52
Entrecôte vom Hirsch (160g)	45
Maispouardenbrust (ca. 180g)	35
Riesencrevetten (3 Stück)	40
Nachhaltig in einem Schutzgebiet gezüchtet mit natürlich überfluteten Mangroventeichen	
zusätzliche Beilage	+8

VORSPEISEN

Herbstlicher Blattsalat  	3, 7, 9, 10	15
Trauben Rosenkohl Kürbis		
Nüsslisalat mit Waldpilzen () 	3, 7, 9, 10	19
Speck Zizerser Landei Cherry Tomaten Walnuss		
Hirsch Tonnato mit Wildkräutern	3, 4, 7, 8, 10	20
Geräucherte Forelle Kapern Zwiebeln Senfkörner		
als Hauptgang (140g)		38
Heirloom Tomaten mit Basilikum  	7, 8	16
Zweierlei Burratina Weissler Balsamico Pinienkerne		
Gebeizter Lostallo Lachs mit Randen	1, 3, 4, 7, 9	22
Frisée Crème Fraîche Brioche Schalotten		
Steinpilzcrèmesuppe mit Croûtons 	(1), 7, 9	15
Tagesvorspeise	bitte fragen Sie unser Serviceteam	15

KLASSIKER & WILD

Cordon Bleu vom Hausschwein	1, 3, 5, 7, 8, 9	35
Pommes Frites		
zusätzlich mit Marktgemüse		+8
Hausgemachte Rehwurst mit Jus	7, 9	39
Kartoffelstampf saisonales Gemüse		
Geschnetzeltes vom Hirsch	1, 3, 7, 9	45
Linguine Pinot Noir Trauben Rosenkohl		

HAUPTGÄNGE & PASTA

Tagesteller	bitte fragen Sie unser Serviceteam	42
Knuspriges Felchenfilet (150g) 	4, 6, 7, 9	44
Rösti Kroketten Zweierlei Kürbis Salbeibutter		
Filet-Stroganoff vom Weiderind	1, 3, 7, 9	48
Quark-Spätzli Mini-Peperoni Champignon Sauerrahm		
Kürbis Gnocchi  	3, 7, 9	35
Hokkaido Kürbis Thymian Rosenkohllaub Parmesan		
Linguine mit Steinpilzen 	1, 3, 7, 9	32
Crème Fraîche Weisswein Sbrinz Jungspinat		

EMPFEHLUNG

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