

BARGA

VORSPEISEN

ZWEIERLEI VOM BÜNDNER KALB

Tatar | Kalbskopfterrine
Trüffel Creme | gebeiztes Bio Eigelb

klein – 28 CHF

gross – 34 CHF

IMPERIAL KAVIAR

Wildreisgalette | Crème fraîche | Schnittlauch | Dill | Gehacktes Bio Ei
Kaviar - Pro Gramm
3 CHF

CONFIERTE BERGFORELLE AUS ALVANEU

Rauchfischsud | Wurzelgemüse | frisch geriebener Meerrettich | Senfkorn
31 CHF

SUPPEN

BISQUE VON SWISS CREVETTEN UND FLUSSKREBSEN

Geflämmt Swiss Shrimp | Flusskrebs Fleisch | Topinambur | Shiitake
22 CHF

KALBSSCHWANZ ESSENZ

Kalbsschwanz Wan Tan | geschmortes Knochenmark | Liebstöckel | Sherry
18 CHF

ZWISCHENGERICHT

ZANDERFILET AUS THUN

Sot l'y laisse vom Bio-Poulet | Speckschaum | Petersilienwurzel | Estragon Öl | Kalamansi
36 CHF



FISCH UND FLEISCH

ATLANTIK STEINBUTT KOTELETT VON 4-6 KG SCHWEREN FISCHEN, WILDFANG

Für 2 Personen ca. 480 g Rohgewicht
75 CHF pro Person

GEBRATENE SEEZUNGE

für 2 Personen ca. 500 g Rohgewicht
72 CHF pro Person

CHATEAUBRIAND VOM BLACKANGUS RIND

à ca. 250 g Rohgewicht
65 CHF pro Person

BÜNDNER KALBS KOTELETT

à ca. 300 g Rohgewicht
79 CHF pro Person

Als Beilagen und Saucen empfehlen wir:

Bandnudeln	Trüffel Jus
Getrüffelter Kartoffelstock	Beurre Blanc
Kartoffelgratin	Sauce Bernaise
Gemüse	
Junger Spinat	

KÄSE

BLAUER GEISS

Castel Franko | Portwein | Roggen
17 CHF

DESSERTS

QUARKSOUFFLÉ

Mango | Juzu | Weise Schoggi
30 min. Zubereitungszeit
21 CHF

FLIMSER WALD BODEN

Grand Cru Schokoladen Stamm | Hagebutten Sorbet | Waldhonig Mousse
Maiwipfel Gel | Waldbeeren
17 CHF

HAUSGEMACHTE SORBETS DER SAISON

6 CHF

Allergien, Intoleranzen, Herkunft unserer Lebensmittel
und über Zutaten in unseren Getränken, Speisen, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Nachfrage.

