

RESTAURANT

I9 I6

Vorspeisen

Roulade von handplattiertem Rindscarpaccio (80g)  7, 8, 9 **24**
Rucola | Basilikumpesto | Parmesan | Granatapfel

Gebeizter Lostallo-Lachs (Schweizer Zucht, Lostallo)  4, 8, 9 **22**
Apfelgelee | Fenchel | Grapefruitreduktion

Räucheraal  4, 8, 9 **18**
Lauch | Tomatenvinaigrette

Handgeschnittenes Tatar aus Rindsfilet  (80g) 3, 7, 10 **26**
Wachtelei | Belper Knolle | Engelhaar Frisée

Mangorella   4, 7, 8, 9, 12 **16**
30-jähriger Balsamico | Basilikum | Pinienkerne

Saisonaler Blattsalat  1, 7, 9 **14**
Kürbiskerne | Parmesan-Crumbels | Kräuter

Dressing nach Wahl:

Hausdressing – zarter Hauch von Minze 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11

Französische Sauce 1, 3, 5, 7, 9, 10, 11









Balsamico Sauce 1, 5, 8, 9, 10

Tagesvorspeise bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden **17**






Suppen

Bouillabaisse  2, 4, 8, 9, 14	18
Zander Muschel Crevetten	
Gulaschsuppe  8, 9	15
Rindsfleisch Paprika Zwiebel	
Tagessuppe bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	11


Pasta & Vegetarisch

Spinatgnocchi  1, 3, 7, 9	
flambierter Burrata Basilikumpesto Salbeibutter	
Vorspeisen Portion	19⁵⁰
Hauptgang Portion	26
Safranrisotto   4, 7, 9	32
Parmesan zusätzlich mit Jakobsmuscheln 7 (pro Stück)	
Vegetarisches Thaicurry   	28
Jasminreis Cashewnüssen	
Fettucine	
Orange Zitronenmelisse	
serviert mit Lostallo-Lachs (Schweizer Zucht, Lostallo) 5, 6 8, 9, 11	34
serviert mit Ratatouille  1, 3, 4	28
Ricotta Angolotti  1, 3, 7, 9	28
Olivenpesto Dörrtomate Estragonsauce	



Fleisch

72 Stunden gegarter Lammbauch ^{1, 3, 7, 8, 9}	42
Aubergine Parmesan Süsskartoffel Pfefferminz	
Rindsfilet ^(Swiss Gourmet, 180g) in Bündnerfleischmantel  ^{7, 8, 9}	56
Kartoffel Wildbrokkoli Portweinjus	
Gebratene Kalbsinvoltini ^{7, 8, 9}	44
Erbsenpüree Schwarzwurzel Portweinjus	
Brasato di Manzo  ^{7, 8, 9}	42
Kartoffel-Rüeblistampf Petersilienwurzel	
Poulet-Thaicurry   ^{1, 5, 6, 7, 8, 9, 11}	38
Jasminreis Cashewnüssen	
Coq au vin blanc  ^{8, 9, 12}	36
Wintergemüse Poulet-Jus	

Klassiker

Wollschweinfilet im Speckmantel  ^{7, 8, 9}	42
Risotto Kräuter Sellerie	
Ossobuco vom Kalb ^{1, 3, 7, 8, 9}	39
Cremolata Duett von der Zwiebel Quarksoufflé	
Zürcher Geschnetzeltes ^{1, 3, 7, 8, 9}	44
Fettucine oder Rösti Champignons	
Wiener Schnitzel ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10}	44
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Kalbs-Cordonbleu mit Aroser-Bergkäse ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10}	48
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	

Bündner Spezialitäten




Bündner Gerstensuppe ^{1, 7, 9}	14
Gerste Wurzelgemüse Bündner Trockenfleisch	
Capuns ^{1, 3, 7, 8, 9}	32
Mangold Bündner Trockenfleisch Rahm-Bouillon	
Pizokel  ^{1, 3, 7, 8, 9}	32
Rosmarinsauce Röstzwiebeln	
Maluns  ^{1, 3, 7, 8}	28
Aroser-Bergkäse Apfelmues	

Fisch

Seezunge am Stück gebraten  ^{4, 7, 8, 9}	45
Salzkartoffel Gemüseperlen Nussbutter oder Sauce Hollandaise	
Pochiertes Dorschfilet  ^{4, 7, 8, 9}	36
Paprika Zwiebel Tomate Schwarzwurzel	
Pochierte Lachsschnitte  (Schweizer Zucht, Lostallo) ^{4, 7, 8, 9}	38
Risotto mit Limette Randen Thymiansauce	
Thaicurry mit Riesencrevetten   ^{4, 5, 6, 8, 9, 11}	38
Jasminreis Cashewnüssen	

Tagesteller <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	38
---	-----------

Dessert

Crêpes Suzette ^{1, 3, 5, 7, 8} Orange Mandarine Grand Marnier	14
Charlotte Royal ^{1, 3, 5, 7, 8} Limette Schokolade Vanille Pfirsich	15
Bratapfel ^{1, 3, 5, 7, 8} Mascarpone Zimt Nougat	12
Lauwarmes Schokoladenküchlein ^{1, 3, 5, 7, 8} Joghurtglace Winterbeeren	15
Orangentiramisu ^{1, 3, 5, 7, 8} Schokolade Zimt	13
Hausgemachte Glace ^{3 7} und Sorbet   (pro Kugel) Unser Pâtissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	6
Käseteller  Käse von der Alpennerei Maran ^{1 7 8} zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot	16
Tagesdessert <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	13

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken - Schweiz
Salsiz - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz
Kalbfleisch - Schweiz
Schweinefleisch - Schweiz
Geflügel - Schweiz
Entenleber - Frankreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Crevetten - Atlantik
Lachs - Lostallo Zucht, Schweiz
Dorsch - Ost-Atlantik, Wildfang
Seezunge - Atlantikküste
Jakobsmuschel - Ärmelkanal, Frankreich

¹ Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

² Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

³ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁴ Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁵ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁶ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)

⁸ Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse

⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁰ Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹¹ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹² Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂

¹³ Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

¹⁴ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse