

# SPEISEKARTE

## KALTE VORSPEISEN / Starters

Nüsslisalat mit karamellisierten Kürbiskernen Apfel Balsamicodressing oder Roquefort Dressing <i>Lamb's lettuce salad (green salad) with pumpkin seeds, apple balsamique or blue cheese dressing</i>	15.00
Randensalat mit Ziegenkäse Tartelettes und Dörrpflaumen-Schalotten Chutney <i>Beet salad with small goat cheese tartlet and shallot chutney</i>	23.00
Kurz gebratenes rotes Thunfisch Sashimi im Sesammantel mit Octopuscarpaccio & kaltgepresstem Olivenoel <i>Short grilled Sashimi of red tuna &amp; octopus Carpaccio</i>	29.50
Carpaccio vom hausgeräucherten Wagyu Beef mit Kürbiskernoel <i>Carpaccio of home smoked Wagyu beef with pumpkin oil</i>	26.00

## SUPPEN / soups

Suppe von Hummer & Scampi mit Kokosmilch <i>Lobster-scampi soup with coconut milk</i>	19.50
Pastinakensuppe mit frischen Trüffeln (Vegetarisch) <i>Parsnip soup with truffle (vegetarian)</i>	19.50
<i>ohne Trüffel (without truffles)</i>	14.50

## WARME VORSPEISEN / Warm Appetizers

Scampi im Töpfl mit Kräuterbuttersauce überbacken <i>Scampi in the pot gratinated with herb butter</i>	Vorspeise	27.50
	Hauptspeise	52.00
Gebratene Gänseleber mit Mango Chutney <i>Sautéed goose liver „foie gras” with mango</i>		34.00
Hausgemachte Trüffel Gnocchi mit frischen Trüffeln <i>Homemade potato „Gnocchi” with truffle (vegetarisch)</i>	Vorspeise	27.00
	Hauptspeise	43.00

## AUS DEM WASSER / Fish Main Courses

Gebratenes Wildfang Zanderfilet auf Tonkabohnensauce und hausgemachte Ravioli mit Dörrtomaten & Ruccola <i>Fillet of wild pike perch with tonka bean sauce</i>	Vorspeise	29.00
<i>served on homemade ravioli with air dried tomato and rucola</i>	Hauptspeise	49.00
„Loup de Mer“ Filet mit mediterranen Aromen (Wolfsbarsch) & Schwenkkartoffeln <i>Grilled Sea Bass fillet „Mediterranean-Style” and potatoes (Branzino)</i>		58.00
Tempura von südafrikanischem Rocklobster mit roter Currysauce Spinat & Frühlingsrolle mit schwarzem Reis <i>Tempura of rock lobster with red curry sauce on spinach</i>	Vorspeise	36.00
<i>homemade spring roll stuffed with black rice (Vorspeise ohne Frühlingsrolle)</i>	Hauptspeise	67.00

## AUS DER PFANNE / *Meat main courses*

«Prime» Kalbsrückengeschnetzeltes an Rahmsauce mit frischen Pilzen & Rösti <i>Creamed slice „Prime” of veal „Zurich-style” with traditional „Swiss-Rösti”,</i>	44.00
Gebratene Engadiner Rindsfiletwürfel an pfiffiger ½ Portion (ca. 100gr.)	34.00
Pommery Senfsauce, „Hausmacher“ Spätzli Hauptspeise (ca. 150gr.) <i>Sautéed diced Swiss beef fillet with Pommery mustard sauce, Swiss Spätzli</i>	52.00
«Surf & Turf», Engadiner Rindsfiletmédaille & Rocklobster mit pikant-süßlicher Thaisauce, glasiertem Gemüse & Kartoffelgratin <i>Swiss Beef tenderloin &amp; half lobster tail, Thai sauce, glazed vegetables &amp; potato-gratin,</i>	59.00
«Big Tenderloin» vom Engadiner Angus Rindsfilet (ca. 280 gr.) mit Trüffelöl mariniert, dazu Kräuter und delikater Trüffelrisotto <i>Swiss Beef tenderloin with truffle oil marinated, herbs &amp; truffle risotto,</i>	73.00

## VOM GRILL / *Meat from the grill*

Engadiner Rindsfiletsteak / <i>Swiss mountain Beef tenderloin «Angus»</i> ca. 130 gr. *	42.00
Engadiner Rindsfiletsteak / <i>Swiss mountain Beef tenderloin «Angus»</i> ca. 190 gr. *	57.00
Swiss Kalbssteak «Prime» / <i>Swiss veal steak</i> ca. 200 gr. *	49.50

Hauspezialität & Fleisch vom Grill werden mit Marktgemüse und Sauce nach Wahl serviert  
*The house speciality and the meat from the grill served with vegetables*

## HAUSSPEZIALITÄT / *Housespeciality*

Schweizer «Prime» Kalbsrücken aus dem Niedertemperatur-Ofen  
*Roast Swiss «Prime» rack of veal made in the low temperature oven*

<b>Ladiescut</b>	ca. 140 gr.	*	39.50
<b>Mediumcut</b>	ca. 200 gr.	*	49.50

## SAUCEN / *sauces* \*

Senfrahmsauce aus drei Senfsorten / *mustard sauce*

Kräuterbuttersauce im Ofen leicht überbacken / *herb butter sauce*

«Cidre» Balsamicojus (Apfelbalsamico) / *gravy with «cidre» balsamico*

## BEILAGEN / *side orders*

Rösti, Kartoffelgratin, Parmesan-Risotto, Spätzli, Rosmarinkartoffeln, Reis, <i>«Rösti» potatoes, potato-gratin, parmesan-risotto, Swiss Spätzli, rosemary potatoes, rice,</i>	+ 7.00
Spinatgratin, gebackene Dauphine Kartoffeln, Trüffelrisotto <i>spinach gratin, deep fried «Dauphine» potatoes, truffle risotto</i>	+ 10.00

Herkunft von unserem Frischfleisch: Prime Kalb – CH; Rindsfilet CH Hatecke Engadin / Rindfleisch – Argentinien & Australien kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

## “Spontanes” Vorspeisen / appetizer

Duo von der Gänseleber, hausgemachte Gänseleber Terrine & „Karamell Köpfl“ mit hausgeräucherter Wachtelbrust & Brioche <i>Duo of goose liver, home made terrine &amp; flan, home smoked quail breast</i>	29.00
Harmonie von geräucherter Schweizer Lachsforelle und geräuchertem Stör ( <i>Lachsforelle Fam. Reichmuth vom Sattel</i> ) <i>Harmonie of Swiss smoked salmon trout and smoked sturgeon</i>	28.00
Mille Feuille von weissem Krabbenfleisch & Avocado mit grilliertem Rocklobster und Grapefruits <i>Grilled lobster tail &amp; "Mille Feuille" of snow crab meat &amp; avocado with grapefruit</i>	36.00
Oscietra Kaviar vom russischem Stör mit Blinis und Ei <i>Oscietra Caviar of Russian sturgeon, blinis &amp; egg</i>	30gr 99.90

## HAUPTGERICHTE / main courses

Gebratene, zarte Bison Filetwürfel mit asiatischer Szechuan Pfeffer Gemüsesauce und Reis (ca.100gr)	39.50
<i>Cubes of bison fillet with Asian Szechuan pepper vegetable sauce, rice</i> (ca.150gr)	56.50
Zarte « Pata Negra » Filet Médailles mit Madagaskar Pfefferkruste Balsamicojus, hausgemachte Dauphine Kartoffeln, Gemüse <i>Grilled Pata Negra fillet medaillons with green pepper crust, vegetables &amp; dauphine potatoes</i>	48.00
Grilliertes, zartes Bisonfilet (180gr.) mit „Pistou Kruste“ (Kräuter), Gemüse und Kartoffelterrinen <i>Grilled fillet of bison with herb crust, potatoe terrine and vegetables</i>	65.00

## Menu - ab 2 Personen

*Als Amuse bouche Hausgemachte Gänseleber Terrine*

~~~~~

Harmonie von geräucherter Schweizer Lachsforelle und geräuchertem Stör (*Lachsforelle Fam. Reichmuth vom Sattel*)

~~~~~

Hummer Tempura an roter Currysauce mit Frühlingsrolle vom schwarzen Reis, Spinat

~~~~~

Grilliertes Bisonfilet mit „Pistou Kruste“ (Kräuter), Gemüse und Kartoffelterrinen

~~~~~

Sizilianisches Blutorange Mousse mit Schokoladensorbet und Minzgranitée 19.50

4-Gang Menu mit Käse oder Dessert pro Person 119.00

5-Gang Menu mit Käse und Dessert pro Person 133.00

Menu complet bis 12.45 Uhr, abends bis 20.45 Uhr

*Bisonfilet aus Kanada oder USA (kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und/ oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)*

## SÜSSSPEISEN / *dessert*

Crème Brûlée «Catalana» aromatisiert je nach Inspiration des Pâtissiers <i>Crème Brûlée «Catalana» differently flavoured by our pastry cook</i>	14.00
Saisonale Früchte «Minestrone» mit hausgemachtem Cassissorbet <i>Small fruit salad with homemade black current sherbet</i>	15.50
Variation von der Schokolade „El Patissier“ <i>“Variation of chocolate”</i>	20.00
Das kleine Dessert im Glas Zitronencreme mit Kiwicoulis und Sizilianischem Blutorangensorbet <i>Small lemon crème in the glass with Kivi and homemade Sizilien orange sorbet</i>	14.00
Souffle Glacé „Grand Marnier“ mit Heidelbeeren Kompott <i>Parfait ice cream “Grand Marnier” style with blue.berry compote</i>	16.50
Ananas Carpaccio mit Variation von hausgemachten Sorbets <i>Pineapple carpaccio with homemade sherbets</i>	19.00
Lindenhofkeller’s Schokoladenkuchen mit Amarula Glacé <i>Homemade chocolate cake with Amarula ice cream (Afrika Pflaume)</i>	17.50

## Dessert ab 2 Personen / *dessert for 2 people and more*

Warmer Schokoladen Moelleux aus dem Ofen mit Heidelbeeren Kompott dazu hausgemachtes Sauerrahmglacé (25 Min.) <i>Warm chocolate cake with compote and homemade sour-cream ice-cream</i>	<i>pro Person</i>	19.50
<b>Käse-Chariot</b> / <i>cheese board</i> Ausgesuchte Käsespezialitäten serviert mit Nussbrot	<i>ab</i>	9.00
Wechselnder Süsswein im Offenausschank per Glas <i>Sweet wine per glass</i>		4cl 4cl

