

HERZLICH WILLKOMMEN

Gastlichkeit ist unsere Berufung. In unseren altehrwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt.

Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren. Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Serviceteam.

4-Gang-Menü	130
Jeder zusätzliche Gang	+25

Geniessen Sie auch zuhause unsere ausgewählten Spezialitäten.



Lassen Sie sich in unserem Online-Shop inspirieren. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung online, telefonisch oder vor Ort entgegen.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Den Saibling, das Schwein, das Wollschwein, das Rind und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, der Lachs aus Schottland, Scampi aus Südafrika, Pata Negra aus Spanien, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia (farm raised).

Brot und Backwaren sind hausgemacht mit Altbachmühle Mehl

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise/ Hauptspeise

Weisser Spargelsalat

mit Rinderschinken «Holzen», Portulak und Kräuteremulsion

29/39

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum

28/38

mit Letscho aus roten Peperoni, Tomaten, Paprikawurst
und Frühlingszwiebeln

23/33

Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

mit grünen Spargeln, Gemüse-Bärlauch-Vinaigrette und Senfkaviar

41/51

Obsiblu Crevette

mit Mais, Guacamole und Stangensellerie

39/49

Hausgemachte «prosciutto e funghi» Ravioli

mit Büffelmozzarella und Tomatensugo

29/39

Im Ofen gebratener irischer Lammrücken

mit Chimichurri, Acquerello Safranrisotto (Safran aus Sagogn)

59/69

Käseteller

mit hausgemachtem Früchtebrot und Traubengelee

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Rhabarbervariation

mit Tahiti-Vanille und Weizengras

19

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.