

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise/ Hauptspeise

Schottisches Lachsrückenfilet

mit Mais und Passionsfrucht

28/38

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum

28/38

mit Topinambur und Champignons

23/33

Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

mit Albula Bergkartoffeln und Sauerkraut-Beurre-Blanc

41/51

Sautierte «Obsiblu» Crevette

mit Fenchel und Mango

39/49

Hausgemachte Ravioli

mit weisser Polenta und schwarzem Trüffel

29/39

Im Ofen gebratene Brust & Schenkel der Appenzeller Ente

mit Brombeeren und Petersilienwurzelpüree

62/72

Käseplättli

mit hausgemachtem Früchtebrot und Dörrbirne

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Birnen Variation

mit lauwarmem Birnenstreusel und Meringues

19