



Liebe Gäste

Im Restaurant im Park ist die kulinarische Vielfalt des Heidlandes und der Schweiz Programm. Traditionelle Rezepturen, zubereitet mit einem Hauch Kosmopolitismus, frisch und unkompliziert angerichtet: So kommen unsere Gerichte daher. Unsere Partner sind mehrheitlich regionale Produzenten und Lieferanten. Diese versorgen uns tagtäglich mit Ware von einwandfreier Qualität. Da kommt Freude auf beim Kochen. Freude, mit der wir hoffentlich auch Ihren Gaumen begeistern können. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihre Gastgeber

Monica und Rudolf Weber
und Sorell Hotel Tamina Team

Vorspeisen	1/2	1/1
Salatbuffet hausgemachte Saucen, verschiedenen Zutaten, Essig vom Schloss Salenegg	9	13
Salat von Schwarzwurzeln und Lauch mit schottischem Rauchlachs	16	19
Rheintaler Nüsslisalat an Kräutervinaigrette mit knusprig gebratenem Speck und Ei		14
Terrine vom Perlhuhn mit Quitten-Chutney und geschmortem Chicorée		18
Rindstatar (100 g oder 150 g) Toast und Butter	27	38

Suppen

Rindskraftbrühe mit Gemüse und Kräutern	10
Karottencreme mit Ingwer und Black Tiger Crevette	15
Warme Vorspeise	
Duett von der Wachtelbrust und Jakobsmuschel auf einem Beluga Linsenbeet	26

Hauptgerichte	1/2	1/1
Fleisch		
Kalbsgeschnetzeltes an „Zürcher Art“ mit Champignons	29	37
Ribelmais Pouletbrust an Balsamicojus Blattspinat		38
Kalbspaillard grilliert, Limonenbutter Marktgemüse	30	38
Lammrückenfilet von der Alpen Weide mit Taminakräuter gebraten, weissem Knoblauch, Wirsing		46
Rindsfilet Swiss Prime grilliert 180g an Echalotten-Blauburgunder-Sauce glasiertes Kürbisgemüse		54
Capuns nach Prättigauer Art mit Bündner Salsizstreifen	21	26

Beilagen: nach Wunsch
Bandnudeln, Rösti, neue Kartoffeln, Dampfkartoffeln, Pilaf Reis

Preise in CHF inkl. 8% MwSt.

Fisch

Zanderfilet Wildfang 38
auf geschmortem Fenchel an Safransauce

Gebratene Forelle mit Kräuter gefüllt 33
aus dem Ofen

„Öra King Salmon“ an einer Limonensauce 37
auf einem Lauchbeet

Beilagen: nach Wunsch
Neue Kartoffeln, Dampfkartoffeln, Pilaf Reis

Vegetarisch

	1/2	1/1
Knusprige Pizolerrösti mit Bergkäse und Spiegelei	18	22
Bandnudeln mit Kürbis, Cherry-Tomaten, Petersilie Lischo und Mascarpone		25

Desserts

Kaiserschmarren mit lauwarmen Zwetschgen	14
Dunkles Schokoladenmousse mit Joghurtglace	12
Creme Catelane mit Safran und frischem Thymian	14
Parfait von Blutorangen auf Tranchen von Ananas	14
Kofler Glace pro Kugel Erdbeer, Vanille, Schokolade, Mokka, Joghurt, Waldbeer und Mango	4
Verschiedene Käse von der Molkerei Bad Ragaz Feigensenf und Birnenbrot	12

Jeninser AOC Pinot Gris, Weingut Sprecher von Bernegg, Jan Luzi	2008	37.5 cl	64
Bernsteinfarbener Süsswein, nussig, oxidative Note. Harmonische Säure, konzentrierte Süsse.			

Herkunftsdeklaration

Wir kochen ausschliesslich mit Schweizer Fleisch aus tierfreundlicher Haltung.

Unsere Lieferanten

Traitafina Chur

Metzgerei Kalberer, Vilters

Metzgerei Spiess, Landquart

Bündner Fleisch Brügger Parpan

Rageth Comestibles AG, Landquart

Ecco-Jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz

Milchzentrale Bad Ragaz AG, Bad Ragaz