

Spezialitäten

MENU

Zweierlei von der Entenleber
mit Granny- Smith Sorbet
und Zwiebel-Confit 24.--

Crèmesuppe von Zitronengras
mit gebratener Crevette 12.50

Auf der Haut gebratenes Brüggli-Saiblingfilet vom Sattel
an weissem Balsamicoschaum
auf Beet von Eierschwämmli, Linsen & Rucola
mit gebratenen Kräuter-Kartoffelscheiben 36.--

Grosse Portion 42.--

Oder

Rosa gebratenes Rack & geschmorte Huft vom Lamm
mit Kartoffel-Petersilien Millefeuille
dazu Ratatouille & Speckbohnen 37.--

Grosse Portion 43.--

Dessert

Joghurt-Thymian Pannacotta mit Himbeer-Espuma
und Sorbet von frischen Kräutern & Honig
aus der Grafschaft Schwellisee 12.50

Oder

Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa
mit einem Glas Callarghe 4cl (un vino passito dolce e rosso)

5 Gang Schlemmer-Menu (Portionengrösse wird angepasst) 92.--

4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang 82.--

4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang 83.--

3 Gang Menu mit Suppe, Fisch & Dessert 59.--

3 Gang Menu mit Suppe, Fleisch & Dessert 60.--