

MENU

Gebratene Wachtelbrust mit Hirschrohschinken
auf Eierschwämmli-Traubenragoût
mit Kräutersalat an Balsamico-Dressing 17.--

Karotten-Kokossuppe
mit Jakobsmuschel, gratiniert mit Wasabi-Crumble 12.50

Gebratenes Saiblingfilet
auf Champagner-Rahmsauerkraut
mit Kartoffel-Trüffelpüree 34.--

Grosse Portion 40.--

Oder

Geschmortes Rindskopfbäggli
mit Kartoffel-Trüffelpüree
und Gemüsebouquet 34.--

Grosse Portion 40.--

Dessert

Lauwarmes Schoggiküchlein
mit Maronimousse, Oberländer Birnenschnitz
und Buchenholzglacé 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) 90.--

4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang 73.--

4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang 73.--

3 Gang Menu mit Suppe, Fisch & Dessert 56.--

3 Gang Menu mit Suppe, Fleisch & Dessert 56.--