

Gourmet-Menu

Rotes Alpen-Forellenfilet 26.--
Gurke, Radiesli & Buttermilch

Bündner Rieslingschaumsuppe 16.--
mit Gerste, Gemüse, Bündnerfleisch
Küchlein von Langwieser Schafkäse,
mit roten Zwiebeln & Nüssen

Gebratenes Saiblings Filet
An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat,
Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen 42.--
Kartoffel - Erbsenpüree

Normale Portion 48.--

Weinempfehlung Weiss: Il Governo, Vermentino, Viognier, Chardonnay 1 dl 7.60

Rosa gebratenes Kalbsteak an
Eierschwämmli-Rahmsauce 52.--
Kräuter Quarkpizokel
Dreierlei glacierten Rüebl

Normale Portion 60.--

Weinempfehlung: Spätburgunder, Roman Rutishauser, Thal 1 dl 10.50

Heidelbeer Tarte
Mit Buchenholz aromatisierte Rahmglace 16.--
Mascarpone Mousse

ODER

Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa 16.--
mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl

5 Gang Schlemmer-Menu 125.--

4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang (Vorspeise, Suppe, Dessert) 89.--

4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang (Vorspeise, Suppe, Dessert) 99.--

3 Gang Fisch Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert 69.--

3 Gang Fleisch Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert 79.--