

# Abend-Gourmet-Menu

Marinierter Bündner Lachs aus Lostallo  
Rendentatar  
Grünes Apfel Glace 26.--

\*\*\*

Zitronengras-Kokos-Suppe  
Gebratene Riesencrevette 15.50

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingfilet  
An Bärlauch & Krustentiersauce mit Krebschwänzen  
auf Spargel-Morchel-Ragoût, Kräuter-Kartoffeln 48.--

Grosse Portion 54.--

Weinempfehlung WEISS: Heida, Wallis 1 dl 9.--

Nase: Fruchtbetont in der Nase, Aprikose & Pfirsich / Gaumen: vollmundig, gut eingebundene Röstnoten.

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbssteak mit Bärlauchkruste  
Weisser deutscher Spargel an Sauce Hollandaise  
Kräuterkartoffeln 54.--

Grosse Portion 62.--

Weinempfehlung: Cuvée Madame Rosmarie, Cab. Sauvignon, Syrah, Merlot, Pinot Noir 1 dl 9.70

Nase Intensiv, fruchtig, holzig / Gaumen Dicht, ausgewogen, mit fetten, geschmolzenen Tanninen.

\*\*\*

Variation von Erdbeer & Rhabarber  
Weisses Toblerone Mousse, Toblerone Glace 16.--

oder

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

5 Gang Gourmet-Menu (Portionsgrösse wird angepasst) 120.--

4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang 97.--

4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang 103.--

3 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert 76.--

3 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert 82.--