

Abend-Gourmet-Menu

Gebratener Ziegenkäse Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen & schwarzen Nüssen	23.--

Crèmesuppe von Curry & Zitronengras Riesencrevette	16.50
Weinempfehlung WEISS: Muscat Chapelle Muscat d'Alsace, AOC Famille Muré	8.90

Duo vom Langwieser Bio Weiderind Medaillon vom Entrecôte mit Café de Paris Kruste 24 Stunden geschmorter Braten Haselnusskrapfen, Kartoffel-Sellerie Pürée Buntes Gemüse	52.--
Grosse Portion	60.--
Weinempfehlung: Varvàra Bolgheri DOC1 dl Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot Castello di Bolgheri	10.90

Variation von der Toblerone	15.50
oder	
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl	15.50
4 Gang Menu mit kleinem Hauptgang	98.--
3 Gang Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	80.--