



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

Liebe Gäste

Unser Küchenchef Peter Müller (Gault Millau 15 Pkt.)
hat für Sie spezielle Gerichte zusammengestellt.

Bitte stellen Sie sich Ihr Menu zusammen
ohne auf die Preise zu achten!

Menu:

3 Gang (Vorspeise, Hauptgericht, Dessert)	95
2 Gang (Vorspeise, Hauptgericht)	79

Einzelauswahl:

Vorspeisen	35
Hauptgerichte	56
Desserts	16

Dear guests

*Our Head chef Peter Müller (Gault Millau 15 Points)
has put together special dishes for you.*

*Please arrange your menu
without looking at the prices!*

Menu:

3 course (Starter, Main dish, Dessert)	95
2 course (Starter, Main dish)	79

Individual selection:

Starters	35
Main dishes	56
Desserts	16



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

Vorspeisen Starters

HIRSCH DEER

Angeräuchertes vom Hirsch mit Avocado, Wachtelei
Savora Senfsauce
Smoked deer with avocado, quail egg
Savora mustard sauce

KALB VEAL

Tartar vom Bündner Milchkalb
Salat von grünen Bohnchen und Artischocke
Trüffelvinaigrette
Tartar of Grisons veal, salad of green beans and artichoke
truffle vinaigrette

ENTE DUCK

Törtchen von Entenstopfleber
Gelee von Vin Santo, süssaurer Mango und Granatapfel Cocktail
Tartlet of duck liver jelly of Vin Santo
sweet-sour cocktail of mango and pomegranate

GANS GOOSE

Sautiertes Gänseleberschnitzel
Apfel- Sultaninen Yuzu Kompott
Sautéed duck liver escalope
apple-sultanas yuzu compote

MEERESFRÜCHTE SEAFOOD

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit gebratener Scampi
Limonen- Traubenkernölvinaigrette
Carpaccio of scallops with roasted scampi
lime grape-seed oil vinaigrette

THUNFISCH TUNA

Tataki von pikantem Thunfisch
Chutney von rosa Grapefruits und grünen Tomaten
Tuna tataki with chutney of pink grapefruit
and green tomatoes

VEGETARISCH VEGETARIAN

Mariniertes Randencarpaccio
mit Törtchen von Avocado und grünem Apfel
Marinated beet-root carpaccio
with tartlette of avocado and green apples



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

Im Anschluss vom Meer und Land

To follow from the sea and the land

STEINBUTT TURBOT

Gebatener Steinbutt mit Beluga Linsen
grüner Apfel, Meerrettich und Chorizo
*Roasted turbot with Beluga lentils,
green apple, horseradish and chorizo*

WOLFSBARSCH SEA BASS

Gebatener Wolfsbarsch mit Couscous
glasierter Chicorée und Tandoori Masala
Roasted sea bass with couscous glazed chicory, tandoori masala

KALB VEAL

Geschmorte Backe und Mignons vom Kalb
Rioja Rotweinschalotten, Jamon Iberico und Grünerbsenrisotto
*Braised cheek and mignons of veal
Rioja red-wine shallots, jamon Iberico and green-pea risotto*

REH VENISON

Gebatenes Rehentrecôte mit Preiselbeeren und Pistazien
Süssholzjus, Curry Polenta und Pastinake
*Roasted venison entrecôte with cranberries and pistachio
liquoriced sauce, curry polenta and parsnip*

LAMM LAMB

Irishes Lammcarré mit Oliven- Kräuterbröseln
Bergkartoffeln und Ragout vom Mittelmeergemüse
*Irish rack of lamb with olive-herb crumbs
mountain potatoes and ragout of Mediterranean vegetables*

RIND BEEF

“Rossini” Rindsfilet und gebratenes Gänseleberschnitzel
Trüffeljus, Kartoffel- Nussbutterpüree
“Rossini” Beef fillet and roasted duck liver escalope

VEGETARISCH VEGETARIAN

Kartoffel- Petersiliengnocchi
mit grünen Spargeln und gehobeltem Trüffel
*Potato-parsley gnocchi
with green asparagus and chipped truffle*



KULINARISCHE TRADITION SEIT 1906

Desserts Sweets

FRUCHTIG FRUITY

Halbgefrorenes von der Mango, Passionsfrucht und Kokosnuss
Schokolade- Chili Cranberryeis
*Ice-parfait of mango, passionfruit and coconut
chocolate-chili cranberry ice-cream*

SCHOKOLADE CHOCOLATE

Cornets und Fondant von Ivoire und Valrhona Schokolade
eingelegte Orangen und Fior di Latte Eis (Milchblume)
*Cornets and fondant of Ivoire and Valrhona chocolate
pickled oranges and Fior di Latte ice-cream (milk flower)*

VANILLE VANILLA

Klassische Crème Brûlée mit Matcha Grüntee Eis
Classic crème brûlée with Matcha green tea ice-cream

MOKKA MOCHA

Baiser Törtchen von weissem Mokkaeis
Röteli Birne, weisses Zimtstangen Espuma
*Meringue tartlet of white mocha ice-cream
Röteli pear, white cinnamon espuma*

KÄSE CHEESE

Schweizer und internationaler Hart- und Weichkäse
mit Fruchtebrot, Trauben, Nüssen und Orangensenf
*Swiss and international cheese
with fruit bread, grapes, walnuts and orange mustard*

AM TISCH FLAMBIERT FLAMED AT THE TABLE

Crêpes Suzette mit Vanilleglacé (ab 2 Personen)
Flamed crêpes Suzette with vanilla ice-cream (min. 2 persons)

Zuschlag pro Person
Supplement per person

8