

Culinarium des Tages

- Montag -

Lachstatar auf Pumpernickel dazu Wasabi
begleitet von knackigen Blattsalaten 15

* * *

✓ Pikante Kürbis-Orangen-Suppe
mit gerösteten Kernen 9

* * *

✓ Goldgelbe Rösti
mit Peretti-Tomaten und Rucola
garniert mit gehobeltem Parmesan 29

oder

Black Tiger Crevetten an einer Ingwer-Rucola-Pesto
auf ofenfrischem Knoblauchbaguette
dazu marinierte Kirschtomaten 29

oder

Pochierte Roulade vom Ostschweizer Alpstein Poulet
gefüllt mit Spinat und Peperoni
auf Pinienreis dazu eine Kräutersauce 29

* * *

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

oder

In Honig glasierte Ananas
mit Joghurtglace und Limettensauce 12

* * *

Menu complet 65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein:	Dom. Crittin, Petite Arvine « Séléne », AOC, 2018/20	55	0.75
Rotwein:	Gallinita Ciega Roble, R. & A Calvo 2018/20	56	0.75

Unsere Edelsäfte | ohne Alkohol

Heller Saft:	Weingut Gross, Gelber Muskateller,	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Well-Granatapfel	6.5	0.1

Culinarium des Tages

- Dienstag -

Geräuchertes Forellenfilet serviert mit Randen-Apfelsalat	15
* * *	
✓ Erfrischende Ingwer-Zitronengras-Suppe	9
* * *	
✓ Gebackener Fetakäse auf lauwarmem Quinoa-Kürbis-Salat dazu eine Honig-Rosmarin-Sauce	29
<i>oder</i>	
Saiblingsfilets gebraten an einer Kräutersauce dazu Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	29
<i>oder</i>	
Schweinskarreebraten vom Thurgauer Apfelschwein an einem Jus von grünem Pfeffer serviert mit Saisongemüse und Bratkartoffeln	29
* * *	
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	12
<i>oder</i>	
Thurgauer Süssmostcrème	12
* * *	
Menu complet	65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell			
Weisswein:	Weingut Gross, Flein, Gelber Muskateller, 2019/20	50	0.75
Rotwein:	R. Ferraris, Orsolino, Barbera d'Asti Sup. DOCG, 2019/20	48.8	0.75
Unsere Edelsäfte ohne Alkohol			
Heller Saft:	Gelber Muskateller, Weingut Gross	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Well-Granatapfel	6.5	0.1

Culinarium des Tages

- Mittwoch -

✓ Peretti-Tomaten und Büffelmozzarella
angereichert mit einer Balsamico-Reduktion und Olivenöl
dazu frischer Basilikum 15

* * *

✓ Minestrone
garniert mit Kräutern 9

* * *

✓ Kürbis-Joghurt Pizokel
in einer leichten Sherry-Thymian-Sauce
serviert mit gebratenem Rosenkohl 29

oder

Grillierte Jakobsmuscheln am Zitronengras-Spiess
dazu rote Linsen und ein Limetten-Chutney 29

oder

Entrecôte vom Hirsch an Portweinjus
mit glasierten Bohnen und Süsskartoffelstock 29

* * *

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

oder

Glasierte Tranchen von Birnen aus dem Bündnerland
serviert mit einem Williams-Sorbet und Heidelbeeren 12

* * *

Menu complet 65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell				
Weisswein:	Weingut Grendelmeier, Chardonnay, AOC GR, 2017/19	78	0.75	
Rotwein:	Domaine de Cressier, Cuvée Spéciale Nr. 4, VDP, 2017	68	0.75	
Unsere Edelsäfte ohne Alkohol				
Heller Saft:	Weingut Gross, Gelber Muskateller	7.3	0.1	
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Wild-Direktsaft Kirsche	10	0.1	

Culinarium des Tages

- Donnerstag -

✓ - Griechischer Salat - knackige Blattsalate mit Oliven, Tomaten und Gurken angereichert mit Fetakäse * * *	15
✓ Süsskartoffel-Mandelsuppe mit Bergkräuter-Croûtons * * *	9
✓ Zart schmelzendes Steinpilzrisotto mit gebackenem Rucola und eingelegtem Kürbis <i>oder</i> Pochiertes Filet von der Bremgartner Lachsforelle an einer Weißwein-Dill-Sauce begleitet von geschwenkten Kartoffeln und Gurkensalat <i>oder</i> Grillierte Maispoularde auf Peperoni-Zucchetti-Gemüse serviert mit Basmatireis und einer Erdnusssauce * * *	29
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf <i>oder</i> Gebackener Apfel gefüllt mit Honig, gerösteten Baumnüssen und Rosinen * * *	12
Menu complet	65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell			
Weisswein:	Dom. Crittin, Petite Arvine « Séléne », AOC, 2018/20	55	0.75
Rotwein:	Gallinita Ciega Roble, R. & A Calvo 2018/20	56	0.75
Unsere Edelsäfte ohne Alkohol			
Heller Saft:	Weingut Gross, Gelber Muskateller,	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Well-Granatapfel	6.5	0.1

Culinarium des Tages

- Freitag -

Bündner Rohschinken dazu Cantaloupe-Melone	15
* * *	
✓ Ziegenkäse-Suppe mit Alpenkräutern und Aprikosen	9
* * *	
✓ Winterliche Schupfnudel-Pfanne mit Wirsing und Lauch angereichert mit glasierten Marroni und Rucola-Pesto	29
<i>oder</i>	
Lachsfilet vom Grill auf gebratenem Gemüsereis und Honig-Soja-Sauce	29
<i>oder</i>	
Wirsing-Roulade gefüllt mit Hackfleisch vom Schweizer Wagyu Rind an Cranberrysauce serviert mit Serviettenknödel und frischem Saisongemüse	29
* * *	
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	12
<i>oder</i>	
Waldbeeren-Parfait garniert mit frischen Früchten	12
* * *	
Menu complet	65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |




Weisswein:	Domaine M. Girard & Fils M.O., Sancerre AOC 2019	56	0.75
Rotwein:	Tenimento, Oro Rosso, Cuvée Pristigio Nr. 2, DOC, 2015	55	0.75

Unsere Edelsäfte | ohne Alkohol

Heller Saft:	Weingut Gross, Gelber Muskateller	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Well-Granatapfel	6.5	0.1

Culinarium des Tages

- Samstag -

	Nüsslisalat mit Ei und Speck an an Pommery-Senfsauce	15
* * *		
	Tomaten-Basilikum-Suppe mit Sauerrahm-Haube	9
* * *		
	Geschmorte Birnen aus dem Bündnerland auf Roquefort-Schaum serviert mit Kartoffelgnocchi und Rucola	29
<i>oder</i>		
Filet vom Kabeljau gebraten in einer Eihülle aus Parmesan und Kräutern serviert mit Erbsenstampf und grillierte Peperoni		
29		
<i>oder</i>		
Schweizer Kalbssteak vom Grill an Champignon-Rahmsauce und glasiertem Gemüse serviert mit Bandnudeln in Alpenkräutersauce		
29		
* * *		
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf		
12		
<i>oder</i>		
Crème brûlée au chocolat		
12		
* * *		
Menu complet		65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell			
Rosé:	G. & R. Triebaumer, Leichtsinn Rosé Blaufr., 2019/20	42.5	0.75
Rotwein:	R. Ferraris, Orso, Barbera d'Asti Sup. DOCG, 2018	68	0.75
Unsere Edelsäfte ohne Alkohol			
Heller Saft:	Weingut Gross, Gelber Muskateller	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Wild-Direktsaft Kirsche	10	0.1

Culinarium des Tages


- Sonntag -

Black Tiger Crevette auf Quinoa-Salat 15

* * *

Rinderbouillon
angereichert mit Sherry und Gemüse 9

* * *

 Hausgemachte Frühlingsrollen
auf gebratenem Spitzkohl mit Nüssen und Granatapfel
serviert mit einem Knoblauch-Ingwer-Dip 29

oder

Auf der Haut gebratenes Doradenfilet
auf Koriander-Spinat
dazu Kartoffelgnocchi und Pesto Rosso 29

oder

Rosa gebratene Entenbrust mariniert mit Szechuan Pfeffer
auf glasiertem Chicorée verfeinert mit Honig und Orange
dazu servieren wir Basmatireis 29

* * *

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

oder

Brombeer-Mousse
garniert mit gerösteten Baumnüssen 12

* * *

Menu complet 65

Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein:	Markus Stäger, Maienfeld, AOC Graubünden, 2019/20	54	0.75
Rotwein:	Hacienda Ternero Reserva, DOC Borgona Pesada, 2011	68	0.75

Unsere Edelsäfte | ohne Alkohol

Heller Saft:	Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross	7.3	0.1
Dunkler Saft:	Obsthof Retter, Wild-Direktsaft Kirsche	10	0.1