

## *Menu I*

**Gratinierter Ziegenkäse mit Portwein-Preiselbeeren**  
an Tomaten-Honig mit eingelegten gelben Cherry Tomaten

\*\*\*\*\*

**Pikante Karotten-Orangen Suppe**  
mit Ingwer und gepufftem Reis

\*\*\*\*\*

**Gebratene Jakobsmuschel mit Limetten Sauce**  
auf schwarzem Venere Reis und grünem Thai-Spargel

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratenes Kalbsentrecôte mit Portwein Jus**  
an Pastinaken Püree mit Romanesco Röschen und braunen Champignons  
Schnittlauch-Kartoffeln

\*\*\*\*\*

**Dunkles Schokoladen Mousse an Waldbeerensauce**  
garniert mit gerösteten Nüssen und Schokoladensplittern

**72 CHF als 3 Gang Menu (Fisch oder Fleisch)**

**90 CHF als 4 Gang Menu**

**102 CHF als 5 Gang Menu**

## *Menu 2*

### **Rindercarpaccio**

mit gehobeltem Sbrinz, hausgemachtem Zitronen-Olivenöl und Rucola

\*\*\*\*\*

### **Paprika-Gemüsesuppe**

mit Croutons und hausgemachtem Kräuteröl

\*\*\*\*\*

### **Gebratener Wolfsbarsch an Schnittlauchsauce**

auf cremigem Fregola Sarda mit „Eis“ Fenchel

\*\*\*\*\*

### **Birnen Sorbet**

\*\*\*\*\*

### **Rückensteak vom Thurgauer Apfelschwein**

an Thymian Jus

mit Kartoffelgratin, sous vide gegarten Radieschen und Pastinakenpüree

\*\*\*\*\*

### **Panna Cotta von Zitronengras**

mit Limetten Sauce und salzigen Karamell-Mandelsplittern

**68 CHF als 3 Gang Menu (Fisch oder Fleisch)**

**79 CHF als 4 Gang Menu**

**89 CHF als 5 Gang Menu**

**95 CHF als 6 Gang Menu**

## *Regionales Menu*

**Bunter Blattsalat mit Bündner Salsizstreifen**

an knusprigen Croutons

\*\*\*\*\*

**Steinpilz Cremesuppe**

mit Frischkäse-Kräuter Cracker

\*\*\*\*\*

**Schweizer Rindsentrecôte mit Maggia-Pfeffersauce**

an Bündner Capuns, kleinem Rosenkohl und roten Zwiebeln

\*\*\*\*\*

**Variation von der Bündler Nusstorte**

Nusstortenwürfel mit Walnuss Glace, Salz-Caramelcreme  
und knusprigem Streusel

**78 CHF als 3 Gang Menu**

**89 CHF als 4 Gang Menu**

# Jagdmenu

*Von September bis März*

**Nüssli Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen**  
an Kürbiskern Dressing und gehacktem Ei

\*\*\*\*\*

**Marroni-Suppe**  
mit angebratenen Salsiz-Würfeln

\*\*\*\*\*

**Hirsch Entrecote-Medaillon**  
**an Preiselbeeresauce**  
mit Kräuterknödeln, Rotkraut, Austernpilzen und Gewürzbirne

\*\*\*\*\*

**Mousse von Vermicelles**  
an marinierten Esskastanien mit Meringue und Kirschen

**69 CHF als 3 Gang Menu**

**79 CHF als 4 Gang Menu**

## *Gala Menu*

**Lauwarme Black Tiger-Krevette auf Gurken-Dill Tatar**  
mit Peperonigelee und Sauerrahmschaum, an Lachsrogen und Engelshaar Frisée

\*\*\*\*\*

**Wachtel Consommé**  
mit weißem Portwein-Gelee

\*\*\*\*\*

**Seeteufelmedaillon**  
auf schwarzen Linguini und Sherry-Estragon Sauce mit Borage-Kresse

\*\*\*\*\*

**Zitronensorbet in Himbeere-Prosecco**

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratenes Rindsfilet Medaillon**  
an Appenzeller Zwetschgen Jus  
violetter Trüffel-Kartoffelstampf, Brokkoli Röschen, Mini-Karotten

\*\*\*\*\*

**Grand Marnier Parfait**  
auf bretonischem Sablé mit marinierten Orangen

**82 CHF als 3 Gang Menü (Fisch oder Fleisch)**

**102 CHF als 4 Gang Menu**

**117 CHF als 5 Gang Menu**

**130 CHF als 6 Gang Menu**

# *Veganes Menu*

**Süßkartoffel-Mandel Suppe**

mit gepufften Reis

\*\*\*\*\*

**Kartoffelgnocchi mit jungem Spinat**

und eingelegten Cherry Tomaten

\*\*\*\*\*

**Ingwer-Limetten Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Offene Gemüse Lasagne**

mit Süßkartoffelstampf und Tomaten-Kräuter-Pesto

\*\*\*\*\*

**Lauwarmer Schokoladen Kuchen**

mit Birnensorbet und Waldbeer Coulis

**62 CHF als 3 Gang Menu**

**70 CHF als 4 Gang Menu**

**78 CHF als 5 Gang Menu**

# *Vegetarisches Menu*

**Randenmousse mit grünem Apfel-Gel**

an Ziegenkäse, Meerrettich-Espuma und Pumpernickel-Erde

\*\*\*\*\*

**Grüne Curry-Kokossuppe**

mit gerösteten Kokosflocken

\*\*\*\*\*

**Pochiertes Davoser 6-Korn Ei**

an Rieslingsauce

auf getrüffeltem Blattspinat

\*\*\*\*\*

**Aprikosen Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Churer Spinat Linguini an Thymian-Rahmsauce**

mit Kräutersaitlingen und eingelegten Radieschen

\*\*\*\*\*

**Hausgemachtes Tiramisu**

mit eingelegten Trauben, Trauben-Sorbet und Trauben-Gel

**62 CHF als 3 Gang Menu**

**70 CHF als 4 Gang Menu**

**78 CHF als 5 Gang Menu**

**84 CHF als 6 Gang Menu**

# *Chinoise Menu*

**Ab 4 Personen**

**Gemischter Blattsalat**  
mit Radieschen-Sprossen und Croutons

\*\*\*\*\*

**Fondue Chinoise**

**Fleisch (Total 200g pro Person):** Rind, Kalb und Truthahn  
Für 100g mehr Fleisch CHF 10

**Sauce:** Knoblauch, Kräuter, Curry, Cocktail, Pilz und Hollandaise

**Sättigung:** würzige Ofenkartoffeln nach Art des Hauses und Reis

**Beilagen:** Cornichons, Silberzwiebeln, Ananas, Champignons und Tomaten

\*\*\*\*\*

**Sorbet Variation**

**Menu CHF 78**