

## *Menü I*

**Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin-Honig**

dazu Birnen Chutney und geröstete Baumnüsse an gelbem Chicorée

\*\*\*\*\*

**Pikante Karotten-Orangen Suppe**

mit Ingwer und knusprigem Quinoa tricolore

\*\*\*\*\*

**Gebratene Jakobsmuschel**

auf schwarzem Venere Reis und Thai-Spargel

\*\*\*\*\*

**Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portwein Jus**

an Sellerie Püree mit eingelegten Balsamico Schalotten  
und Schnittlauch Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Dunkles Schokoladen Mousse an Waldbeerensauce**

garniert mit gerösteten Nüssen und Schokoladensplittern

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

**90 CHF als 4 Gang Menü**

**102 CHF als 5 Gang Menü**

## *Menü 2*

### **Rindercarpaccio**

mit gehobeltem Parmesan und hausgemachtem Zitronen-Olivenöl

\*\*\*\*\*

### **Riesling-Bergkräuter Suppe**

mit Speck-Croutons

\*\*\*\*\*

### **Gebratene Seezunge**

an Orangen Curry Sauce

auf rotem Camargue Reis mit „Eis“-Fenchel

\*\*\*\*\*

### **Birnen Sorbet**

\*\*\*\*\*

### **Rückensteak vom Thurgauer Apfelschwein**

an Thymian Jus

mit Kartoffelgratin, Sous vide gegarten Radieschen und rotem Zwiebel-Püree

\*\*\*\*\*

### **Panna Cotta von Zitronengras**

mit Limettensauce und salzigen Karamell-Mandelsplittern

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

**79 CHF als 4 Gang Menü**

**89 CHF als 5 Gang Menü**

**95 CHF als 6 Gang Menü**

## *Regionales Menü*

### **Bunter Blattsalat mit Bündner Salsizstreifen**

an eingelegten Cherry-Tomaten und Waldchampignons

\*\*\*\*\*

### **Kräutersuppe**

mit Bündnerfleischwürfeln und getrockneten Heublumen

\*\*\*\*\*

### **Gebratenes Bündner Lamm-Nierstück**

an Rosmarin Jus mit hausgemachten Semmelknödeln  
Urkarotten-Püree und Romanesco Röschen

\*\*\*\*\*

### **Variation von der Bündler Nusstorte**

Nusstorten Würfel mit Baumnuss-Glace, Salz-Caramelcreme  
und knusprigem Streusel

**78 CHF als 3 Gang Menü**

**89 CHF als 4 Gang Menü**

# *Jagd Menü*

*Von September bis März*

**Nüssli Salat mit gebratenen Kräutersaitlingen**  
an Haselnussdressing und gehacktem Ei

\*\*\*\*\*

**Steinpilz Cremesuppe**  
mit Frischkäse Kräuter-Cracker

\*\*\*\*\*

**Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecote**  
an Preiselbeersauce mit Rosenkohl und Rotkraut  
begleitet von hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*\*

**Pochierte Glühwein-Birne**  
mit Zwetschgenröster und Zimtglace auf Crumble

**65 CHF als 3 Gang Menü**

**76 CHF als 4 Gang Menü**

## *Gala Menü*

### **Graved Lachsforelle als Tatar und Tranche**

auf Pumpernickel-Erde mit Himbeervinaigrette und Engelshaar Friséesalat

\*\*\*\*\*

### **Wachtel Consommé**

mit Wachtel Timbale an weißem Portwein-Gelee

\*\*\*\*\*

### **Seeteufel Medaillon**

auf schwarzen Linguini und Sherrysauce mit Borage-Kresse

\*\*\*\*\*

### **Zitronensorbet in Himbeer-Prosecco**

\*\*\*\*\*

### **Tranchen vom rosa gebratenem Rindsfilet**

an Appenzeller Zwetschgen Jus  
violetter Kartoffelstampf, Brokkoli Röschen und Mini-Karotten

\*\*\*\*\*

### **Nougatcreme-Pralinen an Sanddorn Couli**

garniert mit Kakao -Nibs und Schokoladenfedern

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

**98 CHF als 4 Gang Menü**

**110 CHF als 5 Gang Menü**

**122 CHF als 6 Gang Menü**

## *Veganes Menü*

### **Süßkartoffel-Mandel Suppe**

mit Bergkräuter Croutons

\*\*\*\*\*

### **Cremiges Steinpilz-Risotto**

mit knusprigem Rucola und eingelegtem Kürbis

\*\*\*\*\*

### **Ingwer-Limetten Sorbet**

\*\*\*\*\*

### **Chinesische Glasnudeln mit Koriander-Chiffonade an Ingwer-Soja Sauce**

begleitet von geröstetem schwarzem und weißem Sesam mit  
flambierten Pepperonchines

\*\*\*\*\*

### **Lauwarmer Schokoladenkuchen**

mit Birnensorbet und Waldbeer-Couli

**60.00 CHF als 3 Gang Menü**

**68.00 CHF als 4 Gang Menü**

**75.00 CHF als 5 Gang Menü**

# *Vegetarisches Menü*

**Knusprige Strudelblätter gefüllt mit Kräuter-Mascarpone**  
an eingelegten Madeira Feigen

\*\*\*\*\*

**Grüne Curry-Kokossuppe**  
mit gerösteten Kokosflocken

\*\*\*\*\*

**Pochiertes Davoser 6-Korn Ei**  
an Riesling Sauce  
auf getrüffeltem Blattspinat

\*\*\*\*\*

**Ingwer-Prosecco Sorbet**

\*\*\*\*\*

**Churer Spinat-Linguini an Thymian-Rahmsauce**  
mit Kräutersaitlingen und gelben Honig-Cherrytomaten

\*\*\*\*\*

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

**60.00 CHF als 3 Gang Menü**

**68.00 CHF als 4 Gang Menü**

**76.00 CHF als 5 Gang Menü**

**82.00 CHF als 6 Gang Menü**