



# Das Culinarium des Tages

Kleines Tatar vom Schweizer Rind mit gehobelter Belper Knolle,  
garniert mit Kapernfrüchten und Ei,  
serviert mit kleinem Brioche 17

\* \* \*

Frische Geflügelbrühe vom Schweizer Poulet mit  
Eierstich Royale und Gemüsebrunoise 9

\* \* \*

✓ In hausgemachtem Kräuteröl sautierte Gnocchi  
dazu saisonale Pilze und kleines Gemüse 27

*oder*

Knusprig gebratener Salpikon von der Bergforelle  
auf Gersten – Gurkengemüse mit Kapern und Speck,  
an leichtem Weissweinschaum 27

*oder*

Sanft gegartes Ossobucco auf Kartoffelstock mit  
frittiertem Sellerie und glasiertem Gemüse 27

\* \* \*

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

*oder*

Crème brûlée 12

\* \* \*

**Menu complet 65**

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein Sibilla DOC Langhe, Arneis, 2019 50 0.75

Rotwein Di Ubaldo, Zauott Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2017 52 0.75

Mal anders | ohne Alkohol

Heller Saft: Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross 7.30 0.1

Dunkler Saft: Wild-Direktsaft Kirsche, Obsthof Retter 10 0.1



# Das Culinarium des Tages

Grosse Crevetten mit Melone an leicht pikanter Cocktailsauce im Salatnest serviert	17
* * *	
✓ Aufgeschlagene Cremesuppe vom Broccoli mit Mandelschaum	9
* * *	
✓ Piccata von der Aubergine mit Peperonataschaum auf feinem Tessiner Risotto	27
<i>oder</i>	
Medaillon von der Lachsforelle dazu junger Spinat auf Weissweinschaum, mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal	27
<i>oder</i>	
Saltimbocca vom Lammentrecôte auf tomatisierten Spaghetti mit gebratenen, im Käuteröl aromatisierten Zucchetti	27
* * *	
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	12
<i>oder</i>	
Quarktörtchen garniert	12
* * *	
<b>Menu complet</b>	<b>65</b>

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein	Domaine C. Crittin, Johannisberg, AOC Valais, 2019	49	0.75
Rotwein	Hacienda el Ternero Reserva Tinto DOC, 2011	68	0.75

Mal anders | ohne Alkohol

Heller Saft:	Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross	7.30	0.1
Dunkler Saft:	Wild-Direktsaft Kirsche, Obsthof Retter	10	0.1



# Das Culinarium des Tages

Nüsslisalat an Kartoffel-Speck-Dressing garniert mit Eierschwämmli	17
* * *	
✓ Apfel-Sellerie-Suppe	9
* * *	
✓ Hausgemachte Pizokel an einer Käsesauce mit frischem Bündner Kohlgemüse	27
<i>oder</i>	
Gebratener Bündner Lachs aus Lostallo an einem Weissweinschaum dazu Safranrisotto und frisches Marktgemüse	27
<i>oder</i>	
Saftiges Rindsbrisket in Kräutermarinade mit knusprigen Kartoffelecken und Speckbohnen	27
* * *	
Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf	12
<i>oder</i>	
Crème brûlée au chocolat	12
* * *	
<b>Menu complet</b>	<b>65</b>

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

### Traditionell |

Weisswein:	Weingut Zull, Riesling Innere Bergen, 2019	50	0.75
Rotwein:	Pago de Vallegarcia, Petit Hipperia VdIT, 2018	54	0.75

### Mal anders | ohne Alkohol

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



# Das Culinarium des Tages

✓ Gegrillte und marinierte Auberginenscheiben  
mit geblähtem Ziegenkäse und pikanter Peperonatasalsa 17

\* \* \*

Leichte Cremesuppe von Schweizer Champignons  
serviert mit knusprigem Speckchips 9

\* \* \*

✓ Kohlrabistifte mit Petersilie à la crème  
mit kleiner Omelette  
und Schlosskartoffeln 27

*oder*

Bouillabaisse à la Waldhotel  
mit Süß- und Salzwasserfischen und Riesencrevette  
auf Fenchel- Zucchettigemüse mit Kräuterbaguette 27

*oder*

Schweizer Schweinsfilet im Crêpemantel  
auf Schalottensauce  
mit glasiertem Saisongemüse 27

\* \* \*

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

*oder*

Nockerl von dunklem mousse au chocolat  
dazu hausgemachte Vanillesauce 12

\* \* \*

**Menu complet 65**

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein	Dom. C. Crittin, Petite Arvine « Séléne », AOC VS, 2018	55	0.75
Rotwein	Markus Stäger, Maienfelder Pinot Noir, AOC GR, 2018	55.8	0.75

Mal anders | ohne Alkohol

Heller Saft:	Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross	7.30	0.1
Dunkler Saft:	Wild-Direktsaft Kirsche, Obsthof Retter	10	0.1



# Das Culinarium des Tages

Mediterraner Antipasti Teller  
mit gelber und roter Peperonata, Zucchetti, Auberginen, Artischocke  
gegrillten Austernpilzen und Fisch 17

\* \* \*

✓ Tomatisierte Minestrone  
mit Gemüse und Parmesanchip 9

\* \* \*

✓ Penne mit Tomaten  
mariniertem Rucola und gehobeltem Parmesan 27

*oder*

Gebratenes Medaillon vom Lachs,  
feiner cremiger Safranrisotto aus dem Tessin,  
dazu Broccoli mit Mandeln 27

*oder*

Rosa gebratenes Rindsentrecôte am Stück  
mit Ratatouille, Rosmarinkartoffeln und Jus 27

\* \* \*

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

*oder*

Marinierte Beeren mit Vanilleglace 12

\* \* \*

**Menu complet 65**

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein	Weingut Grendelmaier, Chardonnay, AOC GR, 2017	78	0.75
Rotwein	Château Mille Roses AOC Haut-Médoc, 2016	62	0.75

Mal anders | ohne Alkohol

Heller Saft:	Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross	7.30	0.1
Dunkler Saft:	Wild-Direktsaft Kirsche, Obsthof Retter	10	0.1



# Das Culinarium des Tages

✓ Salat von San Marzano Tomaten mit Mozzarella  
und hausgemachtem Basilikumpesto 17

\* \* \*

✓ Geeiste Suppe von der Charentais Melone 9

\* \* \*

✓ Pikantes Gemüsecurry  
mit Limonenblättern und Kokosmilch  
im Reisrand 27

*oder*

Spaghetti aglio e olio peperoncini  
mit gebratenen Riesencrevetten 27

*oder*

Schweinsschnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren  
und pfannenfrischen Bratkartoffeln  
und Vichy-Karotten 27

\* \* \*

Käsevariation mit Birnenbrot und Feigensenf 12

*oder*

Hausgemachtes Tiramisu 12

\* \* \*

**Menu complet 65**

## Unsere Getränkeempfehlung zum Menü

Traditionell |

Weisswein	Weingut Zull, Riesling Innere Bergen, 2019	56.4	0.75
Rotwein	G. & R. Triebaumer, Blaufr. Reserve, Leichtsinn, 2017	78	0.75

Mal anders | ohne Alkohol

Heller Saft:	Flein, gelber Muskateller, Weingut Gross	7.30	0.1
Dunkler Saft:	Wild-Direktsaft Kirsche, Obsthof Retter	10	0.1