

# MENU

## ABEND

### SAISONALES GEMÜSETATAR

im gelben Zucchini-mantel, eingelegte Radieschen

...

### APFEL-INGWERSUPPE

frittierte Kichererbsen

...

### GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

getrocknete Tomaten-Frischkäse-Füllung,  
Cornflakes-Panade, Portwein-Jus,  
Ratatouille, Risotto

oder

### LACHSTRANCHE

sous-vide gegart, Krautstiel à la crème, Kokosreis

oder

### VEGETARISCHER GEMÜSETELLER

fünf Gemüsesorten mit verschiedenen  
Garmethoden, Kräutervelouté, Eierspätzli

...

### DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

frittierte Bananen

...

### FRIANDISES

Brownie, Haselnuss-Cantuccini,  
Schachmuster-Sablés

Menu komplett (Fisch oder Fleisch) | 85.-

Menu komplett vegetarisch | 70.-





## VORSPEISEN

### Saisonales Gemüsetatar

im gelben Zucchini-mantel,  
ingelegte Radieschen | 16.50

### Nüsslisalat

gratinierter Ziegenfrischkäse,  
geröstete Pinienkerne, Balsamico-Dressing | 17.50

### Bulgur-Linsen-Salat

gebratene Black Tiger Crevetten,  
asiatisches Dressing | 22.50

## SUPPEN

### Apfel-Ingwer-Suppe

frittierte Kichererbsen | 13.50

**Bündner Gersten-Suppe** | 14.50

## HAUPTGÄNGE

### Gefüllte Maispouardenbrust

getrocknete Tomaten-Frischkäse-Füllung,  
Cornflakes-Panade, Portwein-Jus,  
Ratatouille, Risotto | 35.50

### Lachstranche

sous-vide gegart, Krautstiel à la crème,  
Kokosreis | 36.50

### Gebratenes Schweinssteak

Morchel-Rahmsauce, gratinierter Brokkoli,  
Pommes Duchesse | 39.50  
auch mit Rindsentrecôte erhältlich | 47.-

### Vegetarischer Gemüseteller

fünf Gemüsesorten mit verschiedenen  
Garmethoden, Kräutervelouté, Eierspätzli | 28.50

## DESSERTS

### Dunkles Schokoladenmousse

frittierte Bananen | 14.-

### Friandises

Brownie, Haselnuss-Cantuccini,  
Schachmutter-Sablés | 6 Stück | 9.-

### Eisparfait Grand Marnier

Orangen-Kiwi-Salat | 12.-

### Himbeer-Panna cotta

saisonale Früchte | 11.-