



Menu vom 08. Februar 2026

Liebe Gäste

Aus den nachfolgenden Gängen dürfen Sie sich gerne Ihr eigenes Menu zusammenstellen.
Für eine Reservation bis 13.00 Uhr an der Réception sind wir Ihnen sehr dankbar-
Restaurant geöffnet ab 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Wintersalat | Gemüse | Croûtons | Birnen | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | Italian | Französisch
Wild-Terrine | Quitte | Wintersalat | Brioche
Würziges Rinds-Tatar | Eigelb-Crème | Sellerie | Rotwein-Salbei-Focaccia
Blumenkohl | Schwarze Baumnuss | Salsa Verde | Panko
Vegane Frühlingsrolle | Shiitake Salat | Chili-Sauce
Randen Tatar | Kartoffel | Kapern | trocken Tomaten | RauchAioli | Tempura Shiso
Tandoori-Saibling | Würziger Kohlrabi-Sesam-Salat | Gebackene Shiso

Suppe | Saft

Topinambur Suppe | Blauer Enzian | Birne
Bündner Gerstensuppe
Banane & Ingwer Smoothie

Vorspeisen

Brasato Ravioli | Pilze | Trüffel | Pfefferschaum
Rindskopf-Backen | Sautierte Pilze | Tatsch | Bergkäse-Schaum
Zucchini «Baba Ganush» | Ziegenkäse | Pinienkerne | Sesam
Jakobsmuschel | Blumenkohl Püree | Mariniertes Blumenkohl

Hauptgänge

Gebratener Adler Fisch | Fenchel-Orange-Basilikum | Gnocchi
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Rote Zwiebel-Tarte | Broccolini Gorgonzola-Pinienkern-Pesto
Rosa Gebratenes Alpenlamm | Gerstotto | Peperonata | Tymianjus
*Rotes Thai Curry | Wok-Gemüse | planted. chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wählen mit Poulet oder Steinbutt.
Barramundi Filet «Konkani» | Kokosnuss | Mango | Kartoffeln Frühlingszwiebeln | Basmatireis
Planted Chicken «Vindaloo» | Kirschtomate | Koriander | Chili Frühlingszwiebel | Bohnen Ragout | Basmati Reis
Konfierte Gänsekeule & Enten Brust | Sesam-Kartoffeln | Wok-GemüseZitronengras-Jus

Dessert und Käse

Schokoladen-Thymian-Mousse | Cassis-Sorbet | Cassis-Gelee
Mandel-Polenta-Kuchen | Glasierte Feigen | Veganer Sauerrahm
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Karamellköpfli | Honig-Kuchen | Karamell-Glacé
Engadiner Tatsch | Rotwein Zwetschgen | Sauerrahm Glacé