



Menu vom 18. Juli 2025

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 von 18.30 Uhr – Küchenannahmeschluss 20.30 Uhr.
Bun appetit!

Antipasti

Knackiger Sommersalat | Gemüse | Croûtons | Geröstete Kerne
Dressings: Sesam-Ingwer | French | Balsamico
Karotten im Hanf-Tempura | Hummus | Salicorne
Toskanischer Brotsalat «Panzanella» | Makrele | Basilikum-Dressing
Miso Aubergine | Cashew Frischkäse | Zucchini
Veganes Trockenfleisch | Sellerie-Limette | Haselnüsse Eingelegte Trauben
Sushi Variation

Suppe | Saft

Weisse Spargelsuppe | Spargel | Croûtons | Kräuter
Malanser Weisswein Suppe | Croûtons | Schnittlauch
Randen & Apfel Smoothie

Vorspeise

Vegane Capuns | Wildkräuter-Sauce | Morcheln
Geräucherter Kohlrabi | Erbsen-Wasabi-Püree | Wakame | Teriyaki Wildreis
Südische Rasam | Paneer | Baumnüsse | Ingwer | Koriander
Rehfilet | Kohlrabi | Mirabellen Chutney

Hauptgänge

Steinbutt Filet | Olivenkruste | Bärlauch | Risotto | Grüner Spargel
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Gerösteter Blumenkohl | Lauch Chimichurri
*Rotes Thai Curry | Wokgemüse | Planted Chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wahlweise mit Poulet oder •Steinbutt wählen.
Lachs Filet «Blau» | Wurzelgemüse | Weissweinsud Schnittlauch-Kartoffeln | Meerrettich
Gerösteter Kürbis | Kürbiskern-Schokoladen-Chili-Mole Sesam Gougères | Pickles
Ossobuco Ragout alla Milanese | Gremolata | Safran Risotto Glasieretes Gemüse

Dessert und Käse

Schokoladen Mousse im Schokoladen Mantel | Beerensalat | Streusel
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Veganer Käse | Chutney
Pavlova | Kokosnuss | Himbeere
Tiramisu | Orange | Mokka