



Menu vom 16. März 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
Kaninchen | Taco | Gemüsesalat | Schwarzer-Knoblauch
Würziges Rinds-Tatar | Eigelb-Crème | Sellerie | Rotwein-Salbei-Focaccia
Blumenkohl | Schwarze Baumnuss | Salsa Verde | Panko
Vegane Frühlingsrolle | Shiitake Salat | Chili-Sauce
Kreta Salat | Marinierte Gemüse | Ziegenkäse | Oliven
Graved Lachs | Zitrusfrucht | Avocado | Wintersalat

Suppe | Saft

Hummer »Bisque« | Krevetten | Estragon
Malanser Weisswein Suppe | Croûtons
Cool Cucumber Smoothie

Vorspeisen

Tagliatelle | Trüffel | Rahm | Pecorino
Schwarzes Venere-Risotto | Brokkoli | Miso-Mandeln | Ingwerschaum
Geröstete Pastinaken | Püree | Chimichurri | Granatapfel
Trüffel-Risotto | gebratene Wachtel Brust | Portwein-Jus | Lauch

Hauptgänge

Gebratenes Kabeljaufilet | Safran-Risotto | Grüner Spargel | Tomaten
Flat Iron „Tagliata“ vom Schweizer Rind | Rote Zwiebel-Tarte | Sellerie Püree | Broccolini
*Rotes Thai Curry | Wok-Gemüse | planted. chicken | Reis
*Dieses Gericht können Sie auch wählen mit Poulet oder Kabeljaufilet.
Fisch-Ragout «Vindaloo» | Gemüse Ragout | Basmati Reis
Pizzoccheri | Wirz | Karotte | Kartoffel | Salbei | Knoblauch | Bitto
Siedfleisch vom Schweizer Weiderind | Flämisches Gemüse Bergkartoffeln | Meerrettich

Dessert und Käse

Gebackene Vanille-Crème | Aprikosen-Sorbet | Schokolade
Banana Joe | Banen-Kuchen | Bananen-Mousse | Shiso-Sorbet
Affogato | Vanilleglacé | Espresso | Nusstorte
Käseauswahl | Birnenbrot | Chutney
Crêpes Suzette | Orange | Grand Marnier | Vanille Glacé
Arven-Parfait | Preiselbeeren | Schlosserbuben