



Vorspeisen

Curry Riesenkrevetten ☒ 22

begleitet von grillierter Mango und Caipirinha Dip alkoholfrei 2 7 9 10 11

Handgeschnittenes Rindstatar mit pochiertem Wachtelei (80g) 24

mit hausgemachtem Olivenbrot und getrocknetem Eigelb 1 3 7 9 10

Gerne servieren wir Ihnen das Rindstatar als Hauptgang (130g) 32

Salat Caprese ✓ 16

mit geräuchertem Büffelmozzarella 1 7

Salatschüssel Bellavista ✓ ☒ 18

Frische Kräuter, eingelegte Gemüse und grüner Salat 5 8 9 11

Saisonaler Blattsalat ✓ ☒ 15

Dressing nach Wahl:

Hausdressing – zarter Hauch von Minze 1 3 5 7 9 10 11

Französische Sauce 1 3 5 7 9 10 11

Balsamico Sauce 1 5 8 9 10

✓ = vegetarisch ☒ = Gluten frei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Suppen

Grüne Spargelsuppe 14

mit Estragonschaum und Geflügelpraline 1 7 9 10

frische Gemüsebouillon 9   11


Tagessuppe (Abends) bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden 11

Pasta & Vegetarisch

Mediterrane Spaghetti  kleine Portion 19.50 Grosse Portion 25

mit Tomaten, Oliven, Mozzarella und Pinienkernen 1 3 5 7 8 9 10 11

zusätzlich mit **Riesengarnelen** 2 7 5 (pro Stück)

 Dieses Gericht ist auch mit Gluten freien Spaghetti erhältlich. Wir bitten Sie um Verständnis, dass die Zubereitung ein wenig mehr Zeit beansprucht.

Randenrisotto   19.50


mit gebratenem Spargel und Fetakäse 7 9 10

Hausgemachte Basilikumravioli (7 Stück) 27

serviert mit kandierten Oliven und getrockneten Tomaten 1 3 7 8 9 10

Fleisch

Sousvide gegartes Bavette Flanchet (160g)  38
in Kaffee mariniert, mit zweierlei Karotten und Tessiner Polenta 3 5 7 9 10

Rindsfilet in Whiskeyfassholz geräuchert (150g)  49
an Whiskeysauce
serviert mit Romanesco und Macairekartoffeln 3 5 7 9 10

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1 3 5 6 7 8 9 10 39
Thymiankartoffeln und Gurkensalat

Fitnesssteller mit dreierlei Butter  7 9 10 12
Nach Wahl: Thymiankartoffeln, Kartoffelsalat 5 7 9 10, gemischter Salat 5 8 9 11


mit Rindsentrecôte (180g) 42

mit Schweizer Maispoularde Suprême (180g) 36

mit Grand Cru Kotelett vom Schweizer Edelschwein (180g) 38

zusätzliche Beilage 5

Fisch

Pochierter Wildlachs  36
serviert mit Süsskartoffelrisotto und gebratenem Brokkoli 4 7 9 10

Gebratenes Zanderfilet 38
begleitet von Zitronenfettuccine und mediterranem Gemüse 1 3 4 7 9 10

Tagesteller vom Halbpensionsmenu (Abends) bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden 38

 = vegetarisch  = Gluten frei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Dessert

Variation von Erdbeere und Basilikum 16

Mousse, Espuma, Gelée und Sorbet ¹³⁷⁸

Schokoladen Triologie 14

mit hausgemachter Arvenglace ¹³⁵⁶⁷⁸¹¹

Zitronengras Crème Brûlée 15

mit Passionsfruchtsorbet und Cherrytomate ¹³⁶⁷⁸

Hausgemachte Glace ³⁷ **und Sorbet**   pro Kugel 5

Unser Patissier produziert täglich frisches Eis.

Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.

Käseteller  16

Käse von der Alpsennerei Maran ¹⁷⁸

zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot

Tagesdessert (Abends) bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden 12

Degustation Menu

Zum Einstieg ein Glas Kir Secco

Hausgemachter Cassis Sirup mit Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)

Rindstatar mit pochiertem Wachtelei

mit hausgemachtem Olivenbrot und getrocknetem Eigelb ¹³⁷⁹¹⁰



Grüne Spargelsuppe

mit Estragonschaum und Geflügelpraline ¹⁷⁹¹⁰



Pochierter Wildlachs

serviert mit Süsskartoffelrisotto und gebratenem Brokkoli ⁴⁷⁹¹⁰



Sousvide gegartes Bavette Flanchet

in Kaffee mariniert, mit zweierlei Karotten und Tessiner Polenta ³⁵⁷⁹¹⁰

oder

Hausgemachte Basilikumravioli

serviert mit kandierten Oliven und getrockneten Tomaten ¹³⁷⁸⁹¹⁰



Basilikumsorbet

mit Joghurtcrème und Arganöl ⁷⁸



Zitronengras Crème Brûlée

mit Passionsfruchtsorbet und Cherrytomate ¹³⁶⁷⁸

6 Gang Menu 120

4 Gang Menu 88

3 Gang Menu 65

✓ = vegetarisch ✕ = Gluten frei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken - Schweiz
Salsiz - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz
Kalbfleisch - Schweiz
Geflügel - Schweiz

Fisch & Meeresfrüchte:

Krevetten – FAO 21, Grundschieppnetz
Wildlachs – Alaska, Aquakultur
Riesenkrevetten - Vietnam, Aquakultur
Zander – Estland

¹ *Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse*

² *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

³ *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁴ *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁵ *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁶ *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁷ *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)*

⁸ *Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁹ *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹⁰ *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹¹ *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹² *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂*

¹³ *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹⁴ *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*