

# Menü






## Vorspeisen

<b>Lostallo-Lachs-Roulade</b>  4, 6, 8, 9, 11	16.–
Ingwer Sud, eingelegte Radieschen und Wasabicrème	
<b>Handplattiertes Rindscarpaccio</b> 1, 5, 8, 7, 9	
kandierte Oliven, Holunderblüten Pesto, Jalapeños und Parmesan-Crumbles	
serviert als Vorspeise (80g)	24.–
serviert als Hauptgang (120g)	34.–
<b>Salat Caprese</b>  1, 7, 8, 12	19.–
mit Burrata	
<b>Mangorella Mille-feuille</b>   7, 8, 9, 12	16.–
30-jähriger Balsamico, Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	
<b>Saisonaler Blattsalat</b> 	15.–
<b>Unsere Dressings:</b>	
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	

## Suppen

<b>Duett von der Spargelsuppe</b> 7, 8, 9	15.–
Ciabattabrot-Chip	
<b>Tomatenessenz</b>   3, 8, 9	15.–
serviert mit Gemüse-Brunoise	
<b>Tagessuppe</b> bitte fragen Sie unser Serviceteam	11.–

## Pasta & mehr

<b>Kichererbsenbällchen</b>  1, 8, 9, 12	22.–
mit Auberginentatar und Limettendipp	
<b>Vegetarisches Sommer-Thaicurry</b>   1, 7, 9, 8	28.–
Jasmin Reis und geröstete Nüssen	
<b>Erbsen-Risotto</b>  7, 9, 12	26.–
Fetakäse und frische Erbsen	
<b>Gnocchetti sardi</b> 1, 3, 7, 9	32.–
Salsicca Toscana, Zwiebeln und Tomaten	
<b>Basilikum Ravioli</b>  1, 3, 7, 9	28.–
Tomaten Coulis und Safransauce	

## Fisch

<b>Gebratene Doradenfilets</b> 1, 7, 9	36.–
serviert mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und glasiertem Sommergemüse	
<b>Pochierter Lostallo-Lachs</b> 1, 3, 7, 9	38.–
Zitronengnocchi, grüner Spargel und Basilikum-Erdbeersauce	

## Klassiker

<b>Kalbs-Cordonbleu</b> 1, 3, 7, 8, 9	48.–
mit Arosener-Bergkäse	
<b>Wiener Schnitzel</b> 1, 3, 7, 8, 9	44.–
Nach Wahl: Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Schweizer Pommes Frites und kleiner saisonaler Salat, serviert mit Preiselbeeren	
<b>Rindsstroganoff Blatter's Art</b> 1, 7, 9, 12	46.–
Kartoffelstock, karamellierte Perlwiebeln und Cashewnüssen	

## Fleisch

<b>Sousvide gegarte Kalbslonge</b> 3, 7, 9, 10	38.–
Geschmorter Sellerie, glasierte Gurken und Rüeblipüree mit Vanille parfümiert	
<b>Sommer-Thaicurry mit Pouletstreifen</b>  1, 7, 8, 9	36.–
Jasmin Reis und geröstete Nüsse	
<b>Fitnessteller serviert mit Arosener-Kräutebutter</b>  7, 9, 10, 12	
Nach Wahl: Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Schweizer Pommes Frites und kleiner saisonaler Salat	
<b>Rindsentrecôte (Swiss Gourmet, 180 g)</b>	46.–
<b>Rindsfilet (Swiss Gourmet, 180 g)</b>	52.–
<b>Lammrack (Ambassador, 190 g) mit Kräuterkruste</b>	38.–
zusätzliche Beilage	5.–
<b>Tagesteller</b> bitte fragen Sie unser Serviceteam	30.–

## Dessert & Käse

<b>Variation von der Aprikose</b> 1, 3, 5, 7, 8	14.–
karamellisiertes Popcorn und eingelegter Baby-Mais	
<b>Eiscafé mit Vanille- und Honig-Eis</b> 1, 3, 7, 8	12.–
Karamell-Café und Cantuccini	
<b>Schokoladen Mousse mit Hanf</b> 1, 3, 7, 8	12.–
Hanf-Glace	
<b>Hausgemachte Glace und Sorbet</b>   3, 7	6.–
pro Kugel	
Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	
<b>Käseteller</b>  1, 7, 8	16.–
Käse von der Alpennerei Maran serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot	
<b>Tagessedert</b> bitte fragen Sie unser Serviceteam	11.–



## Deklaration

---

### → Fleisch

Bündner Rohschinken: Schweiz  
Salsiz: Schweiz  
Rindfleisch: Schweiz  
Kalbfleisch: Schweiz  
Schweinefleisch: Schweiz  
Lammfleisch: Australien  
Geflügel: Schweiz  
Entenleber: Frankreich

### → Fisch und Meeresfrüchte

Krevetten: Atlantik  
Lachs: Lostallo Zucht, Schweiz  
Dorade: Ost-Atlantik, Wildfang  
Seezunge: Atlantikküste  
Jakobsmuschel: Ärmelkanal, Frankreich

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

<sup>2</sup> *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse  
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>4</sup> *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>5</sup> *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>6</sup> *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>7</sup> *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)*

<sup>8</sup> *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*

<sup>9</sup> *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>10</sup> *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>11</sup> *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>12</sup> *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO<sub>2</sub>*

<sup>13</sup> *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

<sup>14</sup> *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

→ *Genauere Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere Reaktionen hervorrufen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team.*