




Menü

Vorspeisen

Herbstlicher Nüsslisalat   1, 3, 8, 9	18.–
gebratene Steinpilze und Ei	
Handplattiertes Rebcarpaccio (80 g) 1, 5, 7, 8, 9	26.–
kandierte Oliven, gebackene Champignons, Jalapenos und Parmesan-Crumbles	
Salat Caprese  1, 7, 8, 12	19.–
mit Burrata	
Mangorella Mille-feuille   7, 8, 9, 12	16.–
30-jähriger Balsamico, Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen	
Saisonaler Blattsalat 	15.–
Unsere Dressings:	
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

Steinpilzcrèmesuppe  1, 7, 8, 9	15.–
Steinpilztatar und Steinpilzravioli	
Tomatenessenz   3, 8, 9	15.–
serviert mit Gemüse-Brunoise	
Tagessuppe bitte fragen Sie unser Serviceteam	11.–

Pasta & mehr

Kichererbsenbällchen  1, 8, 9, 12	22.–
mit Auberginentatar und Limettendipp	
Vegetarisches Thai-Curry   1, 7, 9, 8	28.–
Jasmin-Reis und geröstete Nüssen	
Eierschwämmli-Risotto   3, 7, 9, 12	32.–
geröstete und eingelegte Baumnüsse	
Fettucine mit Lenker Bleu Sauce  1, 3, 7, 9	30.–
mit geschmorten Tomaten	
Wildschweinravioli 1, 3, 7, 9	34.–
Portweinjus und Zwiebelpüree	

Fisch

Gebratene Doradenfilets 1, 7, 9	36.–
serviert mit Weissweinsauce, Salzkartoffeln und glasiertem Sommergemüse	
Pochierter Lostallo-Lachs 1, 3, 7, 9	38.–
Zitronengnocchi und gebratene Eierschwämmli	

Klassiker

Hirschentrecôte 1, 3, 7, 8, 9	42.–
mit Haselnuss-Speckkruste Steckrüben und Rotkraut	
Kalbs-Cordonbleu 1, 3, 7, 8, 9	48.–
mit Aroser-Bergkäse	
Wiener Schnitzel 1, 3, 7, 8, 9	44.–
Nach Wahl: Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Schweizer Pommes Frites und kleiner saisonaler Salat, serviert mit Preiselbeeren	
Rindsstroganoff Blatter's Art 1, 7, 9, 12	46.–
Kartoffelstock, karamellierte Perlzwiebeln und Cashewnüssen	

Fleisch

Rehpfeffer mit Kräuterspätzli 1, 3, 7, 9	34.–
Rosenkohl, Perlzwiebeln und Preiselbeeren	
Thai-Curry mit Pouletstreifen  1, 7, 8, 9	36.–
Jasmin-Reis und geröstete Nüsse	
Fitnesssteller serviert mit Aroser-Kräutebutter  7, 9, 10, 12	
Nach Wahl: Bratkartoffeln, Kartoffelsalat, Schweizer Pommes Frites und kleiner saisonaler Salat	
Rindsentrecôte (Swiss Gourmet, 180 g)	46.–
Rindsfilet (Swiss Gourmet, 180 g)	52.–
Lammrack (Ambassador, 190 g) mit Kräuterkruste	38.–
zusätzliche Beilage	5.–
Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	30.–

Dessert & Käse

Zwetschgen-Tiramisu 1, 3, 7, 8	14.–
serviert mit Quittagout	
Eiscafé mit Vanille- und Honig-Eis 1, 3, 7, 8	12.–
Karamell-Café und Cantuccini	
Vermicelle mit Meringue 1, 3, 7, 8	12.–
Karamellierter Pfirisch	
Hausgemachte Glace und Sorbet   3, 7	6.–
pro Kugel	
Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	
Käseteller  1, 7, 8	16.–
Käse von der Alpennerei Maran serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot	
Tagessdessert 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

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

² *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

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*

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