

## Vorspeisen

<b>Tagesvorspeise</b>	15.–
<i>Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</i>	
<b>Artischockensalat</b> ✓	15.–
<i>Paprika, Feta, Cherry Tomaten</i>	
<b>Heritage Tomaten</b> ✓	16.–
<i>Burrata, Basilikum</i>	
<b>Handgeschnittenes Tatar aus Rindsfilet</b> (80 g)	26.–
<i>Wachtelei, Belper Knolle, Engelhaar Frisée als Hauptgang serviert (120g)</i>	
<b>Tataki vom Lostallo-Lachs</b>	18.–
<i>Sesam, Avocado, Ingwer</i>	
<b>Saisonaler Blattsalat</b> ✓ ⊗	12.–
<i>Eingelegtes Gemüse, Kräuter</i>	
<i>Dressing nach Wahl:</i>	
<i>Hausdressing – zarter Hauch von Minze</i>	
<i>Französische Sauce</i>	
<i>Balsamico-Sauce</i>	
<b>Bouillabaisse</b>	18.–
<i>Muscheln, Crevetten, Zander</i>	
<b>Tagessuppe</b>	12.–
<i>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</i>	
<b>Bündner Gerstensuppe</b>	14.–
<i>Gerste, Wurzelgemüse, Bündner Trockenfleisch</i>	

## Pasta & Vegetarisch

<b>Risotto mit gelben Steckrüben</b> ✓	30.–
<i>Parmesan, glasierte Nüsse</i>	
<b>Rotes Gemüsecurry</b> ✓ ⊗ ●	32.–
<i>Jasminreis, Bananenchips</i>	
<b>Linguine «mediterrane» Art</b> ✓	32.–
<i>Cherry Tomaten, Oliven, Basilikum</i>	

## Fleischgerichte & Grill

<b>Im Honig glasierte Entenbrust</b>	38.–
<i>Apfel, Steckrüben</i>	
<b>Schweinsfilet mit Nusskruste</b>	39.–
<i>Zwiebel-Espuma, zweierlei Sellerie</i>	
<b>Fitnesssteller</b> ⊗	
<i>Kräuterbutter und gemischter Blattsalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites</i>	
<i>mit Rindsfilet (180g)</i>	54.–
<i>mit Rib Eye Steak (180g)</i>	44.–
<i>mit Schweizer Maispoularde Suprême (160g)</i>	37.–
<i>mit Schweizer Weidelammrack in Kräuterkruste (190g)</i>	39.–

## Klassiker

<b>Ossobuco Gremolata</b>	39.–
<i>Duett von der Zwiebel und Quarksoufflé</i>	
<b>Zürcher Geschnetzeltes</b>	44.–
<i>Rösti, Champignons</i>	
<b>Poulet Thaicurry</b> ⊗ ●	38.–
<i>Jasminreis, Bananenchips</i>	
<b>Wiener Schnitzel</b>	45.–
<i>Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salat, Preiselbeeren</i>	
<b>Cordon Bleu mit Arosar Bergkäse</b>	48.–
<i>Bratkartoffeln oder Pommes Frites, kleiner Salat, Preiselbeeren</i>	

## Fisch

<b>Lostallo-Lachsschmitte</b> ⊗	38.–
<i>Risotto mit Limette, Thymiansauce, Randen</i>	
<b>Thaicurry mit Crevetten</b> ⊗ ●	38.–
<i>Jasminreis, Bananenchips</i>	
<b>Gegrillter Pulpo</b>	36.–
<i>Salsa Verde, confierte Kartoffel, Knoblauch</i>	

## Dessert & Kuchen

<b>Lauwarmes Schokoladenküchlein</b>	15.–
<i>Joghurtglace, Winterbeeren</i>	
<b>Tiramisu</b>	13.–
<i>Schokolade, Zimt</i>	
<b>Panna-Cotta</b>	13.–
<i>Mandarine, Mandarinen sorbet</i>	
<b>Tagesdessert</b>	13.–
<i>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</i>	
<b>Hausgemachte Glace und Sorbet</b> ✓ ⊗	6.–
<i>(pro Kugel)</i>	
<i>gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft</i>	
<b>Käseteller</b> ✓	16.–
<i>Käse von der Alpsemerei Maran wir servieren Ihnen hausgemachtes Früchtebrot dazu</i>	
<i>serviert mit einer Probierportion (2 cl) Andresen White Port 10 Jahre – 20%</i>	

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% Mwst.

✓ Vegetarisch ⊗ Glutenfrei ● Milde Schärfe

### Die Öffnungszeiten unserer Restaurants:

#### Grand Restaurant

18.30–20.15 h  
(letzte Bestellung)

#### Blatterstube

18.30–20.15 h  
(letzte Bestellung)

#### Le Petit

12.00–18.00 h / 18.30–20.15 h  
(letzte Bestellung)