










Vorspeisen

Tataki vom Lostallo-Lachs (Schweizer Zucht, Lostallo) 1, 4, 6, 7, 9, 11 Sesam Avocado Gurke	18
Handgeschnittenes Tatar aus Rindsfilet  (80g) 3, 7, 10 Wachtelei Belper Knolle Engelhaar Frisée	26
als Hauptgang (150g)	38
Burgunder Schnecken 1, 7, 14 Kräuterbutter Knoblauch	
6 Stück	12
12 Stück	22
Heirloom Tomaten   7 Burrata Basilikum	16
Duett von der Aubergine  1, 7, 9 Knäckebrötchen eingelegtes Gemüse	14
Saisonaler Blattsalat  1, 7, 9 Eingelegtes Gemüse Kräuter	12
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	
Tagesvorspeise bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden	15



Suppen

Hummer Bisque <small>2, 4, 7, 9</small>	16
Fenchel Hummereinlage Cognac	
Tomatenessenz  <small>1, 7, 9</small>	14
Zweierlei Tomate	
Tagessuppe <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	12

Pasta & Vegetarisch

Linguine «mediterrane» Art <small>1, 9</small>	34
Cherry Tomaten Oliven Basilikum	
Risotto mit Quark und Schnittlauch   <small>7, 9</small>	32
Parmesan gebratene Steinpilze	
Rotes Gemüse-Thaicurry    <small>5, 6, 8, 9, 11</small>	32
Jasminreis Bananenchips	
Taschenkrebs-Ravioli <small>1, 2, 3, 7, 9</small>	36
Hummer Bisque grüner Apfel	
als Vorspeise	24

Klassiker

Schweinsfilet in Nusskruste <small>1, 3, 7, 9</small>	38
Zwiebelespuma Sellerie	
Zürcher Geschnetzeltes <small>1, 3, 7, 8, 9</small>	44
Linguine oder Rösti Champignons	
Wiener Schnitzel <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	45
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Kalbs-Cordonbleu mit Arosen-Bergkäse <small>1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10</small>	48
Bratkartoffeln oder Pommes Frites kleiner Salat Preiselbeeren	
Ossobucco <small>7, 9</small>	39
Winterzwiebel Quarksouflé	
Rotes-Thaicurry mit Maispoularde   <small>4, 5, 6, 8, 9, 11</small>	38
Jasminreis Bananenchips	
Ente mit Honig glasiert <small>1, 7, 9</small>	38
Apfel Steckrübe Fregola Sarda	
Tagesteller <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	38

Fisch

Pochierte Lostallos-Lachsschnitte <small>(Schweizer Zucht, Lostallos) 1, 3, 4, 7, 8, 9</small>	39
Pastinaken Mohn knuspriger Kartoffelstock	
Rotes-Thaicurry mit Riesencrevetten   <small>4, 5, 6, 8, 9, 11</small>	38
Jasminreis Bananenchips	




Grill

Serviert mit einer Auswahl von confierten Raclette Kartoffeln, Pommes Frites, grünen Bohnen oder Blattsalat und Portweinjus, Jus mit Knochenmark, Sauce Hollandaise oder Kräuterbutter.

Ribeye-Steak (180g)	44
Rindsfilet (180g)	54
Schweizer Weidelammkarree (200g)	39
Maispoulardenbrust Suprême (160g)	36
zusätzliche Beilage	7






Raclette & Fondue

(auf Vorbestellung, ab 2 Personen)

Raclette von der Alpsennerei Maran   (250g/Person) 7	30
mit Raclette-Kartoffeln	
Nachbestellung (250g)	18
zusätzlich mit Bündnerfleisch (100g)	14
zusätzlich mit Rohschinken (100g)	11
Traditionelles Käsefondue von der Alpsennerei Maran  (250g/Person) 1 7	30
mit Raclette-Kartoffeln und Ruchbrot von der Feinbäckerei Weber	
Nachbestellung (250g)	18
zusätzlich mit Steinpilzen (pro Person)	4
zusätzlich mit schwarzem Trüffel (pro Person)	5

Genauere Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen hervorrufen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicemitarbeitenden

Dessert

Apfel-Doughnut  <small>1, 3, 5, 7, 8</small> Zimtcrème Butter Crumbles	14
Zitrus Variation <small>1, 3, 5, 5, 7, 8</small> Lemon-Tarte Limettensorbet Meringue	15
Lauwarmes Schokoladenküchlein  <small>1, 3, 5, 7, 8</small> Joghurtglace Winterbeeren	15
Hausgemachte Glace <small>3 7</small> und Sorbet   <small>(pro Kugel)</small> Unser Patissier produziert täglich frisches Eis. Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.	6
Käseteller  <small>1 7 8</small> Käse von der Alpennerei Maran zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot serviert mit einem Probierportion <small>(2cl)</small> Andresen White Port 10 Jahre - 20%	16 21
Tagesdessert <small>bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden</small>	13

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken – Schweiz
Salsiz – Schweiz
Rindfleisch – Schweiz
Kalbfleisch – Schweiz
Schweinefleisch – Schweiz
Geflügel – Schweiz
Schnecken – Frankreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Crevetten – Atlantik
Lachs – Lostallo Zucht, Schweiz
Seeteufel – Ost-Atlantik, Wildfang
Zander – Gotthard Zucht, Schweiz
Jakobsmuschel – Ärmelkanal, Frankreich
Hummer – Atlantik
Taschenkrebs – Ost-Atlantik, Wildfang

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 illinoiesis* (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