

## OFFENE WEINE 1DL

Champagner Laurent Perrier	16
Prosecco Astoria	10
Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)	10
16/16 «White Edition» Graubünden	9 <sup>50</sup>
Pinot Grigio Italien	9
Riesling Deutschland	9
Pinot Noir Graubünden	9 <sup>50</sup>
Rioja Crianza Spanien	9
Primitivo Italien	9
Florus Moscadello, Banfi Italien	13

## APERITIF AM TISCH






Peach Me Up (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante & Florale, Zitronensaft, Eiweiss, Pfirsichsirup und Tonic Water	
Berry Berry Lady (alkoholfrei)	13
Martini Vibrante & Florale, Zitronensaft, Eiweiss und Rhabarber Rhubarb Tonic Water	
Bee's Knee (auf Anfrage alkoholfrei)	15
Gin, Honig, Zitronensaft, Eiweiss	
Porto Tonic	14
Niepoort Dry White, Tonic Water, Gurke	

## VOM GRILL

Kräuterbutter oder Portweinjus | Linguine  
3-fach gekochte Wedges, Pommes Frites  
Kartoffelmousseline oder Marktgemüse

Simmentaler Rindsfilet (150g)	56
Simmentaler Rib Eye Steak (200g)	48
Kotelette vom Hausschwein (180g)	39
Schweizer Lammrücken (160g)	44
zusätzliche Beilage	+5




## VORSPEISEN

Saisonaler Blattsalat   <sub>3, 10</sub>	15
Radieschen   Gurken   Ei   Milchdressing	
Heirloom Tomaten mit Burrata 	16
Basilikum   Pinienkerne	
Cured Lostallo Lachs mit Randen <sub>1, 3, 7, 10</sub>	18
Gurken   Frischkäse   Meerrettich	
Rindstatar <sub>(70g)</sub> mit Briochetoast 	18
Schalotten   Essiggurke   Kapern   Ei als Hauptgang <sub>(140g)</sub> serviert	31
Getrübete Waldpilzsuppe 	14
Dill   Rosmarin Croutons	
Tagessuppe bitte fragen Sie unser Serviceteam	13

## KLASSIKER

Cordon Bleu vom Hausschwein <sub>1, 3, 5, 7, 8</sub>	35
3-fach gekochte Wedges oder Pommes Frites mit Marktgemüse oder Blattsalat	+5
Ossobucco Gremolata <sub>(ca. 150g) 1, 3, 7, 9, 10</sub>	44
Kartoffelmousseline   Rüebl	

## HAUPTGÄNGE

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	39
Atlantischer Kabeljau <sub>(160g)</sub>  <sub>4, 7</sub>	39
Spinat   Pastinake   Blumenkohl	
Pizokel mit Waldpilzen und Spinat 	34
Rahmsauce   Pilzschaum	
Kürbis-Ravioli mit Thymian 	34
Knoblauch   Salbeirahmsauce	

## EMPFEHLUNG



Auswahlmenü mit marktfrischen Zutaten  
und täglich für Sie zubereitet

4 Gang Menu 65

3 Gang Menu 58

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den Verfügbarkeiten

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

 = vegetarisch  = Gluten frei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam