

OFFENE WEINE 1DL

Champagner Laurent Perrier	16
Prosecco Astoria	10
Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)	10
16/16 «White Edition» Graubünden	9 ⁵⁰
Pinot Grigio Italien	9
Riesling Deutschland	9
Pinot Noir Graubünden	9 ⁵⁰
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 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   3, 10	15
Radieschen Gurken Ei Milchdressing	
Heirloom Tomaten mit Burrata   7, 8	16
Basilikum Pinienkerne	
Cured Lostallo Lachs mit Randen 1, 3, 7, 10	18
Gurken Frischkäse Meerrettich	
Rindsfilettatar (70g)  1, 3, 10	19
Schalotten Essiggurke Kapern Ei Brioche als Hauptgang (140g) serviert	35
Getrübete Waldpilzsuppe 	14
Dill Rosmarin Croutons	
Tagessuppe bitte fragen Sie unser Serviceteam	13

KLASSIKER

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

HAUPTGÄNGE

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	39
Atlantischer Kabeljau (160g)  4, 7	39
Spinat Pastinake Blumenkohl	
Pizokel mit Waldpilzen und Spinat 	34
Rahmsauce Pilzschaum	
Linguine mit Wintertrüffel  1, 3, 7	35
Parmesan Wachholder	

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. Mehrwertsteuer

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