

Menu


Vorspeisen


kalt

Norwegischer Rauchlachs, Randen-
Meerrettich-Schaum, Salatbukett 18

Carpaccio-Rolle vom Rindsfilet, Feta,
Rucola, Oliventapenade, Wachtelei 24

Thunfischtatar, Sesam, Koriander,
Ingwerknusper, Salatbukett 20


 Randencarpaccio, Lauchsprossen,
Kräutervinaigrette, Baumnuss 16

 Antipasti, Hummus, Oliven, Salatbukett
Salatbukett 16

warm

 Spaghettini, Dörrotomatenpesto,
Basilikumsauce, Zucchetti, Pinienkerne 16

Rindsbäggli, Polenta-Bramata,
Tomatenfilets, Basilikumöl 22

 Gemüse-Tempura-Nuggets, Süss-Sauer,
Glasnudelpfanne 16

* Pilzrisotto, Grillgemüse, Lauchstroh 16

Suppen

 Karotte-Ingwer, Chili, Koriander 10

 Pastinake-Vanille, Croutons 12

* Steinpilz, Bündnerfleischstreifen 15

* Tomate-Tonkabohne, Crème fraîche 12

Erdnuss-Lauch, Bio-Crevette 10

(zu allen kalten Vorspeisen reichen wir
Brötli und Butter/Margarine)

Hauptgerichte

Fisch

Sautiertes Zanderfilet, Tomaten-
vinaigrette, Butterkartoffeln,
Grüenspargeln 32

Grillierter Barramundi, Chimichurri,
Bratkartoffeln, Kirschtomaten,
Blattspinat 36

Bündner Bio-Lachs, Champagner-
sauce, Trüffelrisotto, Kefen 40

Wolfsbarsch, Limonensauce, 38
Linguine, Mandelbrokkoli

Kabeljau, Kräutermantel, Tomaten-
sugo, Safranreis / Zucchettiperlen 28

Fleisch

Sautiertes Schweinefilet, Champig-
nonrahmsauce, handgeschabte
Spätzli, Brokkoli 36

Grilliertes Rindsentrecôte,
Café-de-Paris-Butter, hausgemachte
Kartoffelgnocchi, Saisongemüse 52

Poulet-Saltimbocca, Marsalajus,
Butternüdeli, Rahm-Ratatouille 36

Lammkoteletts, Pinienkernkruste,
Knoblijus, Schupfnudeln, Grillgemüse 45

In Kakao sautiertes Kalbsfilet,
Cognacrahmsauce, Safranrisotto,
Baby-Rüebli 60

Vegi / Vegan

 Afrikanischer Linseneintopf, Falafel,
Soja-Koriander-Dip, Zucchettiperlen 25

 Gemüsenuggets, Kichererbsenteig,
Mango-Tomaten-Salsa 26

Pochiertes Bio-Ei, Gemüsesalat,
Arganöl, Kresseschaum, Belper Knolle 32

Gnocchi romaine, Cinque Pi,
wilder Brokkoli, Parmesansplitter 26

 Teriyaki-Tofu, Bio-Basmati,
Wokgemüse, Sweet Chili 26

Desserts


* Safran-Pannacotta, Waldbeeren,
Pistazien 13

Zweifarbige Tobleronemousse,
Himbeercoulis, Schoggihippe 15

Schoggi-Whiskey-Schnitte, Mango-
ragout, Himbeer-Rosmarin-Glace 18

Hausgemachte Tiramisu, 11
Früchtegarnitur

Crème brûlée, Sauerkirschen,
Sauerrahmglace 13

 Exotischer Fruchtsalat, Zitronen-
sorbet, Mandeln 10

* auch vegan möglich

alle Preise in CHF, inkl. MwSt.