

Unsere Speisekarte

«Il dalet pür» - der pure Genuss

| VORSPEISEN | | | HAUPTGÄNGE | |
|--|-------|----|--|----|
| Gebeizter Swiss Lachs mit Gurke, Buttermilch und Schnittlauchöl GF | | 18 | Rosa gebratenes Entrecôte vom Schweizer Rind mit Portweinjus, Kartoffelgratin und Grillgemüse GF | 49 |
| Tatar vom Schweizer Weiderind | 70 g | 19 | Geschmorte Bäggli vom Schweizer Kalb | 46 |
| mit Alpbutterbrioche, Gewürzcreme und eingelegtem Gemüse GF LF möglich | 140 g | 29 | mit Schalottenjus, Bündner Bramata und Sellerie GF | 40 |
| Gemischter Blattsalat mit Kürbis, Feigen und Perlzwiebel LF | | 16 | Tagliatelle mit Trüffel, Burrata und Kerbel | 34 |
| SUPPEN | | | DESSERTS | |
| Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch Auch vegetarisch möglich | | 12 | Vermicelles GF | 14 |
| | | | Valrhona Schokolade mit Heidelbeeren | 16 |
| Marroni-Schaumsuppe mit Trüffel und Estragon GF | | 14 | Crème brûlée mit Fuatscha grassa und Sanddorn | 14 |
| ZWISCHENGÄNGE | | | | |
| Capuns mit Engadiner Bergkäse, Salsiz und Rotweinschalotten GFLFmöglich | Z | 18 | | |
| Als Hauptgang | | 28 | | |
| Ravioli vom Tschliner Ziegenkäse mit Salbei und Sbrinz | | 18 | | |

LF Laktosefrei GF Glutenfrei