

Menus im Baukastensystem

Salate

Grüner Salat	6.00
Gemischter Salat	8.00
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Speckwürfel	12.00
Nüsslisalat mit Bündnerfleisch, Parmesan und Croutons	14.00
Caesar's Salad mit Knoblauchcroutons, Ei, Speck und Bergkäsehobel	12.00
Salatbouquet mit Rohschinken-Frischkäsespirale oder mit Lachs-, Gemüsestreifen- oder Avocadospirale	12.00
Salat von dreierlei Tomaten mit Kräutern und Brotchips	10.00
Alpwiesensalat mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse an Feigensenfvinaigrette	14.00

Salate mit Fisch & Co.

Kleiner Salat mit Rauchlachsrose, krossem Rösti und Orangen-Senf-Dip	14.00
Gebratene Jakobsmuscheln auf Gemüsesalat an Zitronenöl	16.00
Lauwarmer Pulpo Salat an Tomaten-Kräutervinaigrette mit Apfel-Randen-Rohkost	16.00
Lachstatar mit Limetten, Schalotten Confit und kleinem Salat	16.00
Riesencrevetten im Knuspermantel, Sweet-Chili-Dip und kleinem Salat	16.00
Karamellisiertes Thunfisch Sashimi an Wakame-Gurkensalat und Sesamvinaigrette	18.00



Vorspeisen

Capuns aus dem Milchsud mit Bündnerfleisch Streifen und Bergkäse gratiniert	12.00
Kaninchenfilet mit Aprikosen Chutney	14.00
Siedfleisch Carpaccio an lauwarmer Tomaten-Kräutervinaigrette mit Meerrettichmousse	14.00
Geräucherte Entenbrust auf Rotkrautsalat	14.00
Vitello Tonnato	16.00
Beef-Tatar mit Pickles und Brotchips	18.00
Käsequiche mit kleinem Salat und Kräuterdip	12.00
Gemüsetatar mit Safrancreme und Brotchips	12.00
Gebackene Kichererbsen Bällchen mit Tomaten-Concassée und Auberginen-Kaviar	12.00

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	8.00
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch-Crostini	10.00
Kartoffel Süsschen mit Lauch und Speck	8.00
Sauerkraut Schaumsüsschen mit Siedwurst	8.00
Sellerie Schaumsüsschen mit Knoblauchchips und gebratener Riesencrevette	12.00
Curry-Kokos Schaumsuppe mit Satay Spiesschen	12.00
Wild Consommé mit Steinpilz-Wan Tan	10.00

Kürbis-Zitronengras Schaumsuppe	8.00
Tomaten Cremesuppe mit Mascarpone und Basilikum Pesto	7.00
Gazpacho Andaluz (kalte Gemüsesuppe)	7.00
Fisch & Co. als Zwischengang	
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Safranrahmkraut	21.00
Grillierte Jakobsmuscheln auf Blattspinat mit Vanillesalz	21.00
Grillierter Bärenkrebsschwanz auf Gemüsestreifen an Trüffelschaum	25.00
Gratinierter Steinbutt mit Oliven an zweierlei Gemüse Püree	25.00

Hauptgänge 1

Prättigauer Knödli mit glasierten Rüebl und hausgemachtem Kartoffelstock	24.00
Schweinsschnitzel in Pilzrahmsauce, Nüdeli und buntes Gemüse	26.00
Schweinsschulterbraten mit hausgemachtem Kartoffelstock und Mandelbrokkoli	28.00
Schweins-Cordon bleu mit Rohschinken und Bergkäse gefüllt, dazu Country Fries und Marktgemüse	28.00
Mit Brie gefüllte Poulet Brust, dazu cremiges Risotto und Ratatouille	26.00
Im Bierteig gebackener Kabeljau mit Kartoffel-Gurkensalat, frittiertem Rucola und Tartarsauce	23.00
Auberginen- und Zucchetti Piccata auf Kräuterebly und Tomatenragout	22.00
Grünes Gemüsecurry im Basmatireisring	22.00
Kartoffel-Pilzknödel auf Rahmspinat	22.00
Gebackenes Gemüse auf orientalischem Couscous und Zitronenschaum	22.00

Hauptgänge 2

Osso buco „Cremolata“ mit Safran Risotto und Romanesco Röschen	32.00
Tafelspitz im Wurzelgemüsesud, dazu Meerrettichrahm und kleine Kartoffeln	32.00
Schweinsfilet am Stück gebraten mit sautierten Pilzen, Spätzli und Rahmkohlrabi	35.00
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Serviettenknödeln und Honig-Rüebli	35.00
Sauerbraten vom Rindshohrücken mit Quark Pizokel und Rahmwirsing	35.00
Rosa gebratene Entenbrust auf Rotweinzwiebeln mit Kartoffelgratin	34.00
Grilliertes Lachsfilet auf Blattspinat mit Wildreis und Vermouth Sauce	34.00
Entrecote am Stück gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Gemüse und Kartoffel Wedges	38.00
Gebratener Wolfsbarsch auf Sepia Risotto und Vanilletomaten	36.00
Lamm Rack unter der Knoblauchkruste, dazu Rosmarinkartoffeln und zweierlei Bohnen Bündchen	38.00
In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit hausgemachtem Kartoffelstock und Schmorgemüse	38.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, kleinem Wintergemüse und Bratkartoffeln	40.00

Desserts

Zwetschgen-Crumble mit hausgemachtem Zimteis	10.00
Mascarponecrème auf Orangen-Grapefruitsalat	9.00
Geschmorte Birne mit Schokoladencrème und Vanilleeis	12.00
Panna cotta mit eingelegten Beeren	9.00
Tonkabohnen-Crème Brûlée	8.00
Zweierlei Schokoladenmousse mit karamellisierten Kirschen	10.00
Warmer Schokoladenkuchen mit Kaffeeglace und Rahm	11.00
Blaubeeren Tiramisu	9.00
Passionsfruchttörtchen auf Mandel Bisquit	11.00