

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

48	Pinot Gris, Giani Boner, Malans	2021	1 dl	13.00
01	Riesling, Westhofener Steingrube, Seehof, Rheinhessen	2016	1 dl	12.00

ROT


32	Pinot Noir, Giani Boner, Malans	2019	1 dl	13.00
38	Valletta, Gagliole, Toscana (<i>Sangiovese, Merlot</i>)	2019	1 dl	11.00

SCHAUMWEINE


46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
42	Prosecco «Bareta», Merotto, Valdobbiadene DOCG, Brut	n.v.	1 dl	9.50

Q. linarisches am Mittag

VORSPEISEN

Couscous Salat ^{3,10}		18
Orange Kreuzkümmel Granatapfel		
Tintenfisch Carpaccio ^{9,10,14}		24
Avocado Tomate		
Pata Negra Tatar ^{3,7,10}		24
Olive Petersilie		

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle «Cacio e Pepe» ^{1,7}		28
Zitrone Pfeffer Pecorino		
Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{1,4,6,7}		38
Fregola Zucchini		
Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce ^{1,7,9,10,12}		42
Spätzli Karotte		

DESSERT

Schokoladen Mousse ^{1a,3,7,8a,8b}		16
Haselnuss Birne		

Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

Unsere beliebten Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück ^{3,7,9}		54
Pommes frites Gemüse	kleine Portion	44
Rindsfilet Tatar ^{3,4,7}		39
Wachtelei Kapern Toastbrot Butter	kleine Portion	31

Salate

Blattsalat		14
Gemischter Salat		16

Auf Vorbestellung ab zwei Personen

Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste ^{3,4,7}

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 55

Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen ^{4,7}

Gemüse | Reis

pro Person 58

WEITERE KÖSTLICHKEITEN FINDEN SIE IN UNSERER «A LA CARTE» KARTE.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei allfälligen Unverträglichkeiten und Allergien.

Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:

Rageth Comestibles AG, Landquart - G. Bianchi AG, Zufikon – Hugo Dubno AG, Hendschiken
ecco jäger Früchte und Gemüse AG, Bad Ragaz - Fleischhandel Chur, Chur -
Puracenter AG, Lenzerheide – Domenico Margreth, Lenzerheide (Eier)

Produkteherkunft:

*Rind aus USA, Schweiz und Japan / Lamm aus der Schweiz / Kalb aus der Schweiz
Geflügel aus Frankreich und der Schweiz / Fisch, Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan,
Portugal und Färöer-Inseln*

** Kann mit Antibiotika und/ oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

Allergendeklaration

1 glutenhaltige Getreide

a: Weizen, inkl. Emmer, Einkorn, Triticale, Khorasan-Weizen; b: Dinkel, inkl. Grünkern; c: Roggen; d: Gerste; e: Hafer

2 Krebstiere - **3** Eier - **4** Fisch - **5** Erdnüsse - **6** Sojabohnen - **7** Milch und Lactose

8 Nüsse od. Hartschalenobst

a: Mandeln; b: Haselnüsse; c: Walnüsse; d: Cashewkerne; e: Pecannüsse; f: Paranüsse; g: Pistazien; h: Macadamianüsse

9 Sellerie - **10** Senf - **11** Sesamamen - **12** Schwefeldioxid u. Sulfite - **13** Lupinen - **14** Weichtiere - **15** Hanf