

Weineempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

18	Pinot Blanc, Sprecher von Bernegg, Jenins	2023	1 dl	13.00
07	Riesling Smaragd Terrassen, Domäne Wachau, Wachau	2023	1 dl	10.00
31	Campo del Soglio, Selva Capuzza, Lombardei	2021	1 dl	11.00

ROT

22	Pinot Noir, Flisch, Weingut Schnell, Malans	2018	1 dl	10.00
20	«Josanna», Grand Cuvée, Salzl Seewinkelhof, Burgenland (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)	2019	1 dl	11.00
25	Châteauneuf-du-Pape, Domaine des Sénéchaux, Familie Cazes	2021	1 dl	13.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2017	1 dl	22.00
49	Prosecco «Cuvée del fondatore», Merotto, Valdobbiadene, Brut	2023	1 dl	9.50

Quilinarisches am Mittag

VORSPEISEN

Die geräucherte Burrata ⁷

Mango | Paprika



16

Rauchfisch Variation ^{1a,4,7}

Lachs | Makrele | Forelle

Apfel | Meerrettich | Kräuter

26

La Riva Caesar Salat ^{3,4,7,10}

Ei | Knoblauch | Wachtelbrust | Lattich | Sardelle

26

HAUPTGÄNGE

Grünkern Risotto ^{1b,7,8b}

Sbrinz | Austern-Seitling | Salbei | Haselnuss



28

Japanische Meerbrasse ^{1a,3,4,6,7,8,9,12}

Furikake | Reis | Yuzu

42

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalbsfilet ^{7,9,12}

Rösti | Champignon

46

DESSERT

Exotische Crème Brûlée ^{1a,3,7,8a}

Mango | Kokos | Passionsfrucht | Ananas

18

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 62

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

Gemüse | Reis

pro Person 68

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