

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

17	Pinot Blanc, Möhr-Niggli, Maienfeld	2022	1 dl	13.00
07	Riesling Smaragd Terrassen, Domäne Wachau, Wachau	2023	1 dl	10.00
14	«Amos», Kurtatsch, Südtirol <i>(Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio)</i>	2022	1 dl	12.00



ROT

22	Pinot Noir, Flisch, Weingut Schnell, Malans	2018	1 dl	10.00
27	«Impresario», Paul Kerschbaum, Horitschon, Burgenland <i>(Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	2019	1 dl	12.00
21	Picaro, Dominio del Aguila, Ribera del Duero D.O.	2021	1 dl	12.00

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

Quintessenzen am Mittag

Georgischer Salat ^{6,7,8b,9}		16
Lauch Rande Walnuss		
Ceviche vom Kabeljau ^{4,6,7,9,12}		24
Pfirsich Frisée		
Pata Negra Tatar ^{6,8a,12}		22
Olive Mandel Karotte		
HAUPTGÄNGE		
Caponata Strudel ^{1a,7,12}		28
Fenchel Aubergine Tomate Pinienkerne Rosinen		
Asiatische Fischsuppe ^{1a,2,4,6,7,9,11,14}		40
Muscheln Crevetten Nudeln		
Cordon Bleu vom Kalbssteak ^{1a,3,7,10}		48
Alpkäse Schinken Gemüse Pommes Frites		
DESSERT		
Die Birne ^{1a,3,7,8a}		16
Vanille Schokolade		

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