

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

54	Riesling, Christian Hermann, Fläsch	2022	1 dl	13.00
40	Nozze d'Oro, Tenuta Regaleali, Tasca, Sicilia (Inzolia, Sauvignon blanc)	2021	1 dl	10.00

ROSÉ

13	Furia di Calafuria, Rosato Salento igt, Tormaresca, Puglia (Cabernet Sauvignon, Syrah, Negroamaro)	2022	1 dl	11.00
----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	------	-------

ROT

32	Pinot Noir, Giani Boner, Malans	2019	1 dl	12.00
39	Barrua, Isola dei Nuraghi, Agricola Punica, Sardinien (Carignano, Cabernet Sauvignon, Syrah)	2019	1 dl	12.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverin	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	n.v.	1 dl	9.50

Q. linarisches am Mittag

VORSPEISEN

Nüsslisalat «La Riva» ^{1a,3,7,9,10}		16
Ei Croûton Nashi Birne		
Tintenfisch Variation ^{1,3,9,14}		24
Limette Avocado Koriander		
Kalbstatar ^{1a,3,7,10}		26
Zitrone Olivenöl Knochenmark		

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle mit weissem Trüffel ^{1a,3,7}		46
Rahm Parmesan		
Gebratener Loup de Mer ^{4,7,9,12}		34
Olive Tomate Caponata Rosinen Pinienkerne		
Rindsfilet Stroganoff ^{1a,3,7,9,10,12}		38
Spätzli Paprika Essiggurke Champignon		

DESSERT

Ananas Variation ^{1a,3,7,8a}		16
Pfeffer Minze		

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, Khorsan-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