

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Rheinriesling, Roman Hermann, Fläsch	2022	1 dl	13.00
12	Gemischter Satz, Ried Rosengartel, Fritz Wieninger, Wien	2019	1 dl	12.00

ROSÉ

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

ROT


22	Pinot Noir, Flisch & Flisch, Weingut Schnell, Maienfeld	2018	1 dl	11.00
24	Ghiaia nera, Etna doc, Tenuta Tascante, Tasca, Sicilia <i>(Nerello Mascalese)</i>	2021	1dl	10.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016/17	1 dl	22.00
49	Prosecco «Cuvée del fondatore», Merotto, Valdobbiadene, Brut	n.v.	1dl	9.50

Quintessenzen am Mittag

VORSPEISEN

Sommersalat La Riva ⁸		18
Couscous Erdbeere Kräuter Nüsse		
Raumlachs Crêpe-Röllchen ^{1a,3,4,7}		24
Radieschen Meerrettich Frischkäse		
Schweinebauch Szechuan ^{4,6,9,10,11}		24
Sesam Edamame Szechuanpfeffer		

HAUPTGÄNGE

Gefüllte Conchiglioni ^{1a,3,7}		28
Parmesan Ricotta Grüner Spargel Zitrone		
Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{4,7,9,12}		38
Spinat Ebly Champagnerschaum		
Zürich Geschnetzeltes vom Kalbsfilet ^{7,9,12}		46
Rösti Champignon		

DESSERT

Marillen Knödel ^{1a,3,7}		18
Vanille		

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