

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

| | | | | |
|----|---|------|------|-------|
| 54 | Riesling, Christian Hermann, Fläsch | 2022 | 1 dl | 13.00 |
| 05 | Gemella bianco, Tenuta Vallocaia, Toscana IGT | 2022 | 1 dl | 10.00 |

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 | 2017 | 1 dl | 22.00 |
| 49 | Prosecco «Cuvée del fondatore», Merotto, Valdobbiadene, Brut | n.v. | 1dl | 9.50 |

Quintessenzen am Mittag

VORSPEISEN

| | | |
|--|---|----|
| Randen Variation ⁷ |  | 18 |
| Sauerampfer Meerrettich Frischkäse | | |
| Königsmakrelen Ceviche ^{1,3,4,7,9} | | 24 |
| Holunder Leche de Tigre Zwiebel | | |
| Thaibeef Salat ^{1a,3,5,7,9,11} | | 26 |
| Koriander Erdnüsse | | |

HAUPTGÄNGE

| | | |
|--|---|----|
| Orecchiette ^{1,3,7,8g} |  | 28 |
| Feta Ratatouille Basilikum Pistazie | | |
| Gebratenes Zanderfilet ^{4,7,9} | | 36 |
| Reis Zitrone Sellerie Kapern | | |
| Rehschnitzel ^{1a,3,7,9,12} | | 34 |
| Spätzli Rotkraut Apfel Preiselbeere | | |

DESSERT

| | | |
|---------------------------------------|--|----|
| Tarte Tatin ^{1,3,7,8} | | 16 |
| Braunes Butter Eis Sablé | | |

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