

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Rheinriesling, Roman Hermann, Fläsch	2021	1 dl	13.00
11	Grüner Veltliner Smaragd Ried Kellerberg, Domäne Wachau	2021	1 dl	12.00
33	Verdeluce, Tenuta Marciliano, Cotarella, Umbrien <i>(Pinot Bianco, Sémillon, Grechetto)</i>	2022	1 dl	10.00

ROT

32	Pinot Noir, Giani Boner, Malans	2019	1 dl	12.00
34	Château de Pressac, Grand Cru Classé, Saint-Emilion <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot)</i>	2008	1 dl	14.00
38	Valletta, Gagliole, Toscana <i>(Sangiovese, Merlot)</i>	2019	1 dl	10.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverain	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2016	1 dl	22.00
37	Ferrari, Maximum, Blanc de Blanc, Brut	n.v.	1 dl	9.50

Qu. linarisches am Mittag

VORSPEISEN

Asiatischer Nudelsalat ^{1,5,6,9}		18
Edamame Gemüse Soja Erdnüsse		
Pulpo Carpaccio und Tatar ^{7,14}		24
Tomate Avocado Zitrus		
Beef Tataki vom US Filet ^{1,6,7,10,11}		28
Yuzu Sprossen Sesam Zucchini Paprika		

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle ^{1a,3,7}		28
Waldpilze Salbei		
Wolfsbarschfilet ^{4,7,9}		34
Chorizo Banane Bergkräuter		
Wild Hacktätschli ^{1,3,7,9}		32
Kartoffelpüree Gemüse Rahmsauce		

DESSERT

Cassis Variation ^{1a,3,7}		16
Spekulatius Mascarpone Karamell		

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 55

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

Gemüse | Reis

pro Person 58

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.*

Allergendeclaration

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