

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

25	Pinot Blanc, Weinkeller Statt Sofa, Schifferli, VdP Suisse, Malans	2021	1 dl	12.00
04	Grüner Veltliner Smaragd Terrassen, Domäne Wachau, Wachau	2023	1 dl	11.00

ROSÉ

13	Furia di Calafuria, Rosato Salento igt, Tormaresca, Puglia <i>(Cabernet Sauvignon, Syrah, Negroamaro)</i>	2024	1 dl	12.00
----	--	------	------	-------

ROT

22	Pinot Noir, Flisch & Flisch, Weingut Schnell, Maienfeld AOC	2018	1 dl	10.00
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
39	Ferrari, Pérle, Trento DOC, Brut	2018	1 dl	12.00

Quintessenzen am Mittag

VORSPEISEN

Wassermelonen Ceviche ^{1a,3,6,8,11}		18
Limette Zwiebel Sesam Koreander		
Graved Saibling ^{1a,4,9,10}		32
Meerrettich Gurke Kräuter		
Bündnerfleisch Carpaccio ⁷		32
Parmesan Zitrone		

HAUPTGÄNGE

Sri Lanka Curry ^{1a,5,6,8,9,10}		26
Kartoffel Senf Reis		
Gebratenes Zanderfilet ^{1a,4,7,9,12}		44
Belugalinsen Speck Beurre Blanc Sellerie		
Sommer Hirschrücken ^{1a,3,7,9,12}		44
Spätzli Rotkraut Preiselbeere		

DESSERT

Die Kirsche ^{1a,3,7,8a}		16
Joghurt Bergamotte		

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 / Brot aus der Schweiz und Frankreich

* 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