

# Weineempfehlungen

## OFFENAUSSCHANK

### WEISS

25	Pinot Blanc, Weinkeller Statt Sofa, Schifferli, VdP Suisse, Malans	2021	1 dl	12.00
01	Lugana Riserva doc, Menassaso, Selva Capuzza, Lombardei ( <i>Turbiana</i> )	2020	1 dl	10.00

### 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

43	Champagner Louis Roederer, Collection 245, Brut	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2017	1 dl	22.00
39	Ferrari, Pêrle, Trento DOC, Brut	2018	1 dl	12.00

# Quintessenzen am Mittag

## VORSPEISEN

<b>Mango Ceviche</b> <sup>6,7,9,11</sup>		18
Kokosnuss   Rote Zwiebel   Gurke		
<b>Thunfisch Tatar</b> <sup>2,4,6,7,11,14</sup>		26
Ingwer   Sesam   Ponzu   Koriander   Avocado		
<b>Caesar Salad</b> <sup>3,4,7,10</sup>		26
Kaninchen   Sardellen   Ei   Knoblauch		

## HAUPTGÄNGE

<b>Spaghetti «Cacio e Pepe»</b> <sup>1a,3,7</sup>		28
Pecorino   Pfeffer		
<b>Blaumäulchenfilet «Meerbarsch»</b> <sup>2,4,7,9,14</sup>		38
Tintenfisch   Calamari   Risotto		
<b>Cordon Bleu vom Kalbsteak</b> <sup>1a,3,7,9</sup>		46
Pommes Frites   Gemüse   Käse   Schinken		

## DESSERT

<b>«Bündner Nusstorte» neu interpretiert</b> <sup>1a,3,7,8a,8c</sup>		18
Baumnuss   Aprikose   Honig		

# Küchenchef Dominique empfiehlt

„Es hät, solang's hät“

Gerne erfahren Sie täglich unsere Empfehlungen durch unser Serviceteam.

## Unsere beliebten Klassiker

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsnierstück</b> <sup>3,7,9</sup>		54
Pommes frites   Gemüse	kleine Portion	44
<b>Rindsfilet Tatar</b> <sup>3,4,7</sup>		39
Wachtelei   Kapern   Toastbrot   Butter	kleine Portion	31

## Salate

<b>Blattsalat</b>		14
<b>Gemischter Salat</b>		16

# Auf Vorbestellung ab zwei Personen

## Ganzer Wolfsbarsch (*Wildfang*) in der Salzkruste <sup>3,4,7</sup>

Blattspinat | Salzkartoffeln

pro Person 62

## Ganzer Steinbutt (*Wildfang*) aus dem Ofen <sup>4,7</sup>

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