

Weineempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

25	Pinot Blanc, Weinkeller Statt Sofa, Schifferli, VdP Suisse, Malans	2021	1 dl	12.00
33	Chardonnay Riserva Burgum Novum, Castelfeder, Südtirol	2022	1 dl	12.00

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
20	«Josanna», Grande Cuvée, Salzl, Seewinkelhof, Burgenland	2021	1 dl	11.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverin	n.v.	1 dl	17.00
44	Champagner Louis Roederer, Rosé, Brut	2017	1 dl	22.00
57	Cava Giro i Giro Xarel. Lo Reserva Brut, Nature Bio	n.v.	1 dl	12.00

Qu. linearisches am Mittag

VORSPEISEN

Kohlrabi Carpaccio ^{7,8,10}		18
Limette Pinienkerne		
Thunfisch Sashimi ^{4,5,6,10}		26
Schwarzer Knoblauch Yuzu		
Thai-Salat vom Kalbsfilet ^{1a,4,5,6,7,10,11}		26
Sesam Ananas Ingwer Pak Choi Chinakohl		

HAUPTGÄNGE

Waldpilz Risotto ^{7,8g,9,12}		28
Kräuter Parmesan Pistazie		
Tagliarini mit Calamari ^{1a,3,7,9,14}		38
Olive Petersilie Dörrtomate		
Siedfleisch vom Rind ⁹		38
Apfelkren Wurzelgemüse Kartoffel		

DESSERT

Zwetschgen Knödel ^{1a,3,7,8a}		16
Birne Kardamom		

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