

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Rheinriesling, Roman Hermann, Fläsch AOC	2023	1 dl	13.00
14	«Amos», Kurtatsch, Südtirol <i>(Weissburgunder, Chardonnay, Pinot Grigio)</i>	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

32	Pinot Noir, Giani Boner, Malans AOC	2020	1 dl	13.00
20	«Pannoterra», Salzl, Seewinkelhof, Burgenland <i>(Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon)</i>	2017	1 dl	12.00

SCHAUMWEINE

46	Champagner Henriot, Brut Souverin	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	2023	1 dl	9.50

Quilinarisches am Mittag

VORSPEISEN

Randen Variation ^{5,6,7,9,10,11}		18
Olive Feta		
Scampi Carpaccio ^{1a,2,3,4,6,7,10}		26
XO-Sauce Bubu Arare Yuzu Ananas		
Gebeizter Hirschrücken ^{3,6,7,8e,9,10}		24
Birne Gewürzmayonnaise Baumnuss		

HAUPTGÄNGE

Kürbis Tagliarini ^{1,3,7,10,12}		28
Gremolata Pinienkerne		
Gebratener Loup de Mer ^{4,7,9,12}		42
Topinambur-Ragout Quinoa		
Chrispy Chilli Beef ^{1a,4,6,9}		38
Peperoni Brokkoli Sojasprossen Klebreis		

DESSERT

Tiramisu ^{1a,3,7,8a}		16
Kaffee Mascarpone		

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