

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Rheinriesling, Roman Hermann, Fläsch AOC	2023	1 dl	12.00
08	Nozze d'Oro, Tenuta Regaleali, Tasca, Sicilia (<i>Inzolia, Sauvignon Blanc</i>)	2023	1 dl	11.00
10	Chablis 1 er Cru, Domaine Louis Jadot, Burgund AOC	2023	1 dl	13.00

ROT

18	Pinot Noir, Möhr-Niggli, Maienfeld AOC	2022	1 dl	13.00
15	La Lus, Banfi, Piemonte doc (<i>Albarossa</i>)	2021	1 dl	11.00
12	Pico Cuadro V.S., Pico Cuadro, Ribera del Duero DO (<i>Tempranillo</i>)	2020	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
39	Ferrari, Pêrle, Trento DOC, Brut	2018	1 dl	13.00

Quintessenzen am Mittag

VORSPEISEN

Avocado Makis ^{6,7}

Wasabi | Ingwer | Sojasauce



18

Tintenfisch Carpaccio ^{4,9,14}

Yuzu | Tomate | Radieschen | XO-Sauce

24

Thai Beef Salat ^{4,6,11}

Gurke | Knoblauch | Chilli | Koriander

24

HAUPTGÄNGE

Trüffel Tagliarini ^{1a,3,12}

Parmesan | Rahmsauce



42

Gebratene Loup de mer Filets «Wolfsbarsch» ^{4,9}

Gemüserisotto

42

Züricher Kalbsfilet Geschnetzeltes ^{7,9}

Rösti | Champignon

46

DESSERT

Quitten Knödel ^{1a,3,7}

Sabayon Sauce

18

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

* 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