

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	Pinot Blanc*, Einstern, Molitor, Mosel	2017	1 dl	11.00

ROT

18	Pinot Noir, Silas-Hörler, Maienfeld AOC	2018	1 dl	13.00
15	La Lus, Banfi, Piemonte doc <i>(Albarossa)</i>	2021	1 dl	11.00
11	Crianza, Bodega Martarromera, Ribera del Duero DO <i>(Tempranillo)</i>	2021	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, Pérle, Trento DOC, Brut	2019	1 dl	13.00

Q. linearisches am Mittag

VORSPEISEN

Fetamousse <small>7,9,10,11</small>	V	20
Gurke Tomate Olive		
Carpaccio vom Schwertfisch <small>4,6,7,9,10</small>		24
Pfeffer Rote Zwiebel Zitrone Paprika		
Peking Duck <small>1a,3,6,7,9,11</small>		24
Schnittlauch Frühlingszwiebel		

HAUPTGÄNGE

Tagliatelle <small>1a,3,9,12,13</small>	V	28
Fenchel Safran Rosinen Pinienkerne		
Gedämpfter Kabeljau <small>1a,4,7,9</small>		44
Reis Spinat Bubu Arare Pastinake		
Dominique's Tafelspitz <small>9,10</small>		42
Meerrettich-Apfel Wurzelgemüse Kartoffel		

DESSERT

Topfenschmarrn <small>1a,3,7,8a</small>	18
Birne Beerenkompott	

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.

Allergenedeklaration

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