

Weinempfehlungen

OFFENAUSSCHANK

WEISS

06	Weisswein Schweiz	n.v.	1 dl	12.00
08	Weisswein Italien	n.v.	1 dl	11.00
10	Weisswein Österreich	n.v.	1 dl	12.00

ROT

12	Rotwein Schweiz	n.v.	1 dl	13.00
16	Rotwein Österreich	n.v.	1 dl	12.00
11	Rotwein Frankreich	n.v.	1 dl	13.00

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

Quintessenzen am Mittag

VORSPEISEN

Randen Carpaccio ^{6,7,8e,9,10}		18
Baumnuss Weisse Gazpacho		
Kleine Sushi Platte ^{4,6}		42
<i>Maki</i> <i>Sashimi</i> <i>Nigiri</i>		
Lachs Thunfisch Hamachi Ingwer Wasabi		
Geräucherte Entenbrust ^{1a,3,6,7,9,10}		24
Brioche Preiselbeere Rotkraut		

HAUPTGÄNGE

Lars Caponata Strudel ^{1a}		28
Tomate Pinienkerne Kapern		
Krustentier-Safran Tagliatelle ^{2,7,9}		44
Estragon Hummer Crevette		
Wachauer Rahmgulasch vom Kalbsfilet ^{7,9}		44
Karotte Spätzle		

DESSERT

Die Zitrone ^{1a,3,7,8a,8b}		18
Safran Kaffirlimette		

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