
RESTAURANT

I9 I6

Vorspeisen

Lachstörtchen 🍷 26

mit karamellisiertem Fenchel Carpaccio und Dillöl ^{2 7 9 10 11}

Wir beziehen unseren Lachs frisch von der Swiss Alpine Lachs Zucht in Lostallo, Graubünden

Geröstete Artischocken 24

begleitet von Trüffel-Brie-Crème und Walnussalat ^{1 3 7 9 10}

Pochierte Felsaustern 28

mit Wachskürbis, Austernbouillon und Mango ^{1 7}

Dialog von Entenbrust und Entenleber 32

mit karamellisiertem Apfel und Laurent Perrier Dressing ^{1 7}

Suppen

Velouté von Gartenerbsen 15

mit Pata Negra, Flusskrebse und Buttermilch 1 2 7 9 10

Vegetarisch

Topinambur in Tempurateig 24

mit Ziegenfrischkäse, Basilikum und Schwarzwurzelespuma 7 9 10

Blaue Veltliner Kartoffel aus dem Albulatal mit Trüffelcrème 27

serviert mit Safranschaum 1 3 7 8 9 10

Fleisch

Geröstete Taubenbrüstchen 44

mit Kirschen, geräuchertem Selleriepüree und Schokoladenganache 3 5 7 9 10

Trilogie vom Lamm (150g) 🍷 52

mit Orange, Quinoa, Bohnen und Navetten 3 5 7 9 10

Rindsfilet an Arvenjus (150g) 1 3 5 6 7 8 9 10 58

serviert mit Soufflé von Highland Burgandy Red Kartoffeln aus dem Albulatal, und Karottenvariation

Fisch

Gebratener Steinbutt und Eismeergarnele 54

mit Randentexturen, jungem Lauch, Radieschen und Escabèche Sud 1 3 4 7 9 10

Dessert

Tonkabohnencreme 14

mit Zimt und Schokolade 1378

Mandarinenvariation 15

mit Schokoladenmousse 13567811

Traum von Birne, Bergamotte, Mandel und Zitronen 16

13678

Hausgemachte Glace 37 **und Sorbet**   pro Kugel 6

Unser Pâtissier produziert täglich frisches Eis.

Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.

Käseteller  16

Käse von der Alpennerei Maran 178

zum Käseteller servieren wir Ihnen hausgemachtes Fruchtbrot

Degustation Menu

Zum Einstieg ein Glas Aperol Royal
Aperol mit Champagner Laurent Perrier

Menu

Dialog von Entenbrust und Entenleber
mit karamellisiertem Apfel, Randen und Laurent Perrier Dressing 17



Velouté von Gartenerbsen
mit Pata Negra, Flusskrebs, Kaviar und Buttermilch 127910



Gebratener Steinbutt und Eismeergarnele
mit Randentexturen, jungem Lauch, Radieschen und Escabèchesud 1347910



Trilogie vom Lamm (150g) 
mit Orange, Quinoa, Bohnen und Navetten 357910



Kartoffelmousse
mit Trüffelglacé 78



Traum von Birne, Bergamotte, Mandel und Zitronen

13678

6 Gang Menu 162

4 Gang Menu 114

3 Gang Menu 99

Beim 3 oder 4 Gang Menu servieren wir als Hauptgang gerne den gebratenen Steinbutt oder die Trilogie vom Lamm.