



Vorspeisen

Nüsslisalat 🍞 18

mit Ei, gebratenem Speck und Eierschwämmli 7 9 10 11

Blattsalate mit eingelegtem Kürbis 🌿 🍞 15

James Bond Salat 🌿 🍞 18

Geschüttelt nicht gerührt, frische Kräuter, Salat und eingelegtes Gemüse 1 8 9 11

Handplattiertes Carpaccio vom Hirschrücken (80 gr) 19

mit karamellisierten Maroni und gebackenen Champignons 1 3 7 9 10

Gerne servieren wir Ihnen das Carpaccio als Hauptgang (120 gr) 26

Salat Caprese 🌿 18

mit geräuchertem Burrata 1 7

Unsere Dressing:

Hausdressing – zarter Hauch von Minze 1 3 5 7 9 10 11


Französische Sauce 1 3 5 7 9 10 11

Balsamico Sauce 1 5 8 9 10

🌿 = vegetarisch 🍞 = Gluten frei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Suppen

Steinpilzcrèmesuppe  16
mit Mascarpone-Ravioli 1 7 9 10


Tagessuppe 11

Pasta & mehr

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli (7 Stück)  28
mit glasierten Eierschwämmli und Portweinreduktion 1 3 7 9

Kürbis Risotto   24
mit seiner Harmonie 3 7 9 10

Fleisch

Rehpfeffer (120g)  38
mit gebratenem Rosenkohl, Preiselbeeren, Perlzwiebeln und Zimtpätzli 1 3 5 7 9 10

gebratenes Hirschfilet (140g)  42
mit Duett von Maroni, geräuchertem Blumenkohlpüree und eingelegtem Zitrus 3 5 7 9 10

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren 1 3 5 6 7 8 9 10 39
Kartoffelsalat oder Ostschweizer Pommes frites nach Wahl, Gurkensalat

Gebratenes Lammkotelette (160 gr) 1 3 5 6 7 8 9 10 36
mit Pilzserviettenknödel und Kürbis

Fitnesssteller mit dreierlei Butter  7 9 10 12

nach Wahl: Bratkartoffeln, hausgemachte Pommes frites oder gemischter Salat 1 3 5 8 9 10 11

mit Rindsentrecôte (Swiss Gourmet, 180g) 42

mit Rindsfilet (Swiss Gourmet, 180g) 52

mit Lachsschnitte (Schweizer Zucht, Lostallo, 150g) 38

mit Kalbskotelette (Swiss Gourmet Grand cru, 200 gr) 54

Fisch

Gebratener St. Petersfisch 36

mit Zitrusconfit, Holunderbeeren, Gnocchis aus Bergkartoffeln, Safransauce 1 3 4 7 9 10

pochierter Heilbutt 38

mit kleinem Randenragoût, Limettenfettuccine und Fischsauce 1 3 4 7 9 10

Tagesteller vom Halbpensionsmenu (Abends) 38

 = vegetarisch  = Gluten frei

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

Dessert

Tiramisu von Maroni 14

1378

Dreierlei von Zwetschge mit weissen Schokoladenmousse 16

13567811

Hausgemachte Glace ³⁷ **und Sorbet**   pro Kugel 5

Unser Patissier produziert täglich frisches Eis.

Gerne geben wir über die vorrätigen Sorten Auskunft.

Käseteller  16

Käse von der Alpsennerei Maran ¹⁷⁸

mit hausgemachtem Früchtebrot

Tagesdessert (Abends) 12

Deklarationen

Fleisch:

Bündner Rohschinken - Schweiz
Salsiz - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz
Kalbfleisch - Schweiz
Geflügel - Schweiz
Lammfleisch – Neuseeland
Wildbret - Österreich

Fisch & Meeresfrüchte:

Krevetten – FAO 21, Grundschleppnetz
Wildlachs – Alaska, Aquakultur
Riesenkrevetten - Vietnam, Aquakultur
Zander – Estland

¹ *Glutenhaltige Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse*

² *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*

³ *Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁴ *Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁵ *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁶ *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁷ *Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose)*

⁸ *Hartschalenobst (Nüsse), d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse*

⁹ *Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹⁰ *Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹¹ *Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹² *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂*

¹³ *Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*

¹⁴ *Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*