

VUESTRO MENU CASA NOVO

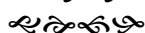
Amuse Bouche



*Variation vom Tuna (FoS)
mit Avocado und grüner Papaya*



*Geschmorte „Schweinsbäggli“
mit Lauchgemüse, Kartoffel-Trüffel-Espuma
und Sherry-Pflaumen*



*Rosa gebratenes Hirsch-Entrecôte an Tonka-Kakao-Chili-Jus
Kürbis-Galetten, Rotkraut und Vanille-Rosenkohl*



*„Ubriaco di Raboso“
mit Trauben-Allerlei*



*Verführerische Dessertvariation
mit Berner Waldhonig,
Birne und Quitte*

3-Gänge (Vorspeise, Hauptgang, Käse oder Dessert) CHF 82.50

3-Gänge (2 Vorspeisen, Hauptgang) CHF 89.00

4-Gänge (2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse oder Dessert) CHF 98.50

5-Gänge (2 Vorspeisen, Hauptgang, Käse, Dessert) CHF 109.00

CLÁSICOS

ENTRADAS

<i>Herbstlicher Nüsslersalat an Verjus-Dressing mit Trauben und gerösteten Nüssen ^(G, L)</i>	15.50
<i>Hausgemachte Wildterrinen mit Wurzelgemüse und Quitte ^(G)</i>	21.50
<i>Feinster Schinken vom Ibérico-Schwein mit Kalamata-Oliven ^(G, L)</i>	27.50
<i>Herrliches Pfifferlings-Risotto mit Kresseschaum und gehobeltem Bündner Bergkäse ^(G)</i>	22.50

SOPA

<i>Leicht pikantes Potimarron-Kürbiscrème-Süppchen mit Kürbisvariation</i>	17.50
--	-------

PESCADO

<i>Pochiertes Steinbuttfilet mit Sauce Rouille und Bouillabaisse-Kartoffel-Gemüse-Beet ^(G, L)</i>	52.50
--	-------

CARNE

<i>Handgeschnittenes Rindsfilettatar (CH) serviert mit Chneubrot „vom Hausbäcker“ ^(G, L)</i>	41.50
<i>Geschmorte Damhirsch-Haxe vom Holzenhof Quark-Knöpfl, Maroni, Rotkraut und Federkohl</i>	46.50
<i>Gebrautes Black Angus-Rindsfiletmedaillon an Béarnaise-Sauce hausgemachte Pommes frites und Marktgemüse ^(G)</i>	59.50
<i>Sanft gegarte Perlhuhnbrust mit Honig, Calvados, Salbei, Rosmarin, Pfifferlingen und goldigen Bratkartoffeln ^(G, L)</i>	39.50

VEGETARIANO

<i>Herrliches Pfifferlings-Risotto mit Kresseschaum und gehobeltem Bündner Bergkäse ^(G)</i>	29.50
<i>Linguine mit Blauschimmel-Käsesauce, gerösteten Baumnüssen und pochierten Williams-Birnen</i>	27.50

Geschätzte Gäste,

Gerne machen wir Sie auf unser Trinkwasserkonzept aufmerksam. Unser Wasser wird mit einem Veredler von Aqua Major aufbereitet. Das Wasser ist vergleichbar mit der Reichhaltigkeit eines Wassers aus einer unberührten Quelle. Mit unserem Trinkwasserkonzept leisten wir ausserdem einen ökologischen Beitrag, indem der Aufwand für Herstellung, Verpackung und Transport minimiert wird.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir für Hafnenwasser CHF 2.50 p.P berechnen.