

VORSPEISEN

TRILOGIE VOM BÜNDNERFLEISCH mit hausgemachtem Essiggemüse und Baumnusspesto	36
ENGADINER ZIEGENKÄSE flambiert mit Thymianhonig im Wintersalatbeet	26
TOGGENBURGER BALIK LACHS mit Wildkräutersalat, confierter „Xellent“ Tomaten und Dill-Schwamm	36
ROMANOFF SALAT Vacherin Mont d'Or Crème mit Bio Cervelat, pochierem Ei und Nüsslisalatdressing	26
RACLETTE Hommage an den Klassiker	29

SUPPEN

KLARE TESSINER GEMÜSESUPPE mit Pesto und Oliven	24
ENGADINER RINDERCONSOMMÉ mit Rindstatar und Sherry	24
BÜNDNER GERSTENSUPPE mit Bündnerfleisch-Crostini	28
mit Périgord Trüffel	pro Gramm 14

VEGETARISCH

ENGADINER TATSCH Pfannkuchen mit Sbrinz gratiniert an Spinatsalat und Seitlingen	38
TESSINER PARMIGIANA mit Randen-Kartoffeln, Sugo von der Ramati-Tomate und Kräuterpesto	40
STEINPILZ CAPUNS Mangoldwickel mit Steinpilzen und Bergkräutern gefüllt in leichter Käsesauce gebacken	38

KALB, RIND, LAMM

SCHWEIZ

GEFLÜGEL

ITALIEN, FRANKREICH

AUF WUNSCH SERVIEREN WIR IHNEN GLUTEN- ODER LACTOSEFREIE SPEISEN

PREISE IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

FISCH

BACHSAIBLING auf Bündnerrollgerstenrisotto und allerlei von der Karotte	54
ZANDER AUS DEM LAGO mit knusprigem Sauerkraut Involtini und Randen-Kartoffelstampf	59

FLEISCH

BIO LAMM AUS ZUOZ auf weisser Bohnencreme mit Bergkräuter-Krapfen und Belper Knolle	58
VAL MÜSTAIR KALB mit Rösti und Meaux-Senfsauce	64
ENGADINER „BLACK ANGUS“ RIND mit Thurgauer Apfel-Meerrettich und Karottengemüse	62
SWISS PRIME SCHWEINEBÄCKCHEN in Alpenheujus geschmort, Mais-Bramata Wolke und Gremolata	48

SCHWEIZER KLASSIKER

POULET IM CHÖRBOLI Stubenküken aus dem Ofen mit Pommes Frites und Bergkräuterbutter	46
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit goldener Rösti und marktfrischem Gemüse	64
BERNER RÖSTI mit Speck, Zwiebeln und Bergkäse	32

SCHWEIZER KÄSE

AUSWAHL VON GEREIFTEN KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DEN BERGEN UND TÄLERN 28
mit hausgemachtem Fruchtbrot und Engadiner Kirsch-Chutney

DESSERT

HOMMAGE AN DIE SCHWEIZER SCHOKOLADE Sacher-Sponge, Schokoladencreme und Kakaosorbet	22
CARLTON RÜBLITORTE Pralinencreme und Orangen-Karotten Granitée	18
„MERINGUE“ mit Crème double und Beeren	16
„MONT BLANC“ Kastanie mit Quittenkompott und Cranberry Sorbet	20
ENGADINER JOGHURT mit grünem Apfel, weissem Mocca Eis und Gewürzorange	16
EXOTIC WINTER Kokosnussbiskuit, marinierte Ananas und Limonen Streusel	18