

FISCH- UND FLEISCHGERICHTE

KÜCHENCHEF TOBIAS HANNE

VORSPEISEN

Lachsforelle aus Lostalpo, Graubünden	21
Marinierte Lachsforelle, Gurken-Absinth-Eis, Salicorn, Kartoffeln und Fenchelsalat	
Kalbs-Carpaccio	19
mit zartem Wildkräutersalat, Spargeln und Erdbeervinaigrette	
Carbonara 2.0	21
Tagliarini, Onsen-Ei vom Bauernhof, Parmesan, Pancetta und Berner Trüffel	
Bunt-Barsch	24
Langsam gegartes Tilapiafilet aus Graubünden mit Kartoffel-Fenchel-Ragout und Felchen-Rogen	

SUPPEN

Bouillabaisse von Süswasserfischen	15
Die klassische französische Fischsuppe, schweizerisch interpretiert, mit Sauce Rouille	
T-Tee	19
Tomatentee, Oliven-Tortellini und Tomaten-Spaghetti	

HAUPTGÄNGE

Wolewiner Rinder-Rücken	52
Serviert mit gebackenem Ochschwanz, Pont-neuf Kartoffeln und Duett von Karotten	
Junghahn	48
Brust, Keule und Flügel, serviert mit schwarzer Tessiner Polenta und Mais	
Fisch	48
Langsam gegartes Saibling-Filet aus Rubigen, Meerrettich-Schaum, Randenrisotto, Bodenkohlrabi und Chioggia-Rande	

KÄSE

Käseauswahl vom Jumiversum	21
----------------------------	----

DESSERT

Erdbeere	19
Müsli von Erdbeere und Rhabarber, Mousse, Meringue und Sorbet	
Wald	21
Mousse von der Nobile 71 Schokolade, Fichtenschössling-Eis	
Sorbet	16
Variation von hausgemachtem Sorbet	