

MEZDI MENU

Lauwarmer Hummer / Mango-Avocadosalat / Granatapfel
oder
Hausgemachte Entenleberterrine / Dörrbirnentarte / Quittensauce / Brioche



Spiess von Scampi und Jakobsmuschel / Selleriepüree / Vanilleessenz



Hausgemachte Spirelli / Ochsenschwanzragout / pochiertes Ei



Perlhuhnbrust mit Perigordtrüffel gespickt / Schwarzwurzeln / Kartoffelstock
oder
Gratinierter Winterskrei / Pinienkerne / Risotto mit Artischocken und Fenchel



Schweizer Käse Auswahl
oder
Quark: Knödel / Mousse / Eis

3 Gang 98 (mit Käse oder Dessert)

4 Gang 116 (mit Käse oder Dessert)

5 Gang 132

zusätzlich mit glasiertem Perigordtrüffel, pro Gang 20

ZUM ANFANGEN

Winterblattsalat / gegrilltes Gemüse / gebratene Pilze / mariniertes Ziegenfrischkäse	26
Hausgemachte Entenleberterrine / Dörrbirnentarte / Quittensauce / Brioche	46
Engadiner Rindstatar / Brotsalat / Ruccola / 6 jähriger Sbrinz	42
Lauwarmer Hummer / Mango-Avocadosalat / Granatapfel	46

DAZWISCHEN

Petersilienwurzelsuppe / gefüllter Petersilienpfannkuchen	22
Krustentier- und Fisch-Bouillabaisse / Kräuterbaguette / Sauce Rouille als Hauptgang	40 64
Spiess von Scampi und Jakobsmuschel / Selleriepüree / Vanilleessenz zusätzlich mit glasiertem Perigordtrüffel	42 20
Hausgemachte Spirelli / Ochsenschwanzragout / pochiertes Ei zusätzlich mit glasiertem Perigordtrüffel	28 20

FISCH und FLEISCH

Gratinierter Winterskrei / Pinienkerne / Risotto mit Artischocken und Fenchel	59
Kross gebratener Wildfang Wolfsbarsch / rote Zwiebelmarmelade / Gnocchi / Brunnenkressensauce	69
Perlhuhnbrust mit Perigordtrüffel gespickt / Schwarzwurzeln / Kartoffelstock zusätzlich mit glasiertem Perigordtrüffel	62 20
Rücken vom Engadiner Berglamm / glasierter Chicoree / Ravioli von der geschmorten Schulter	64
Hohrücken vom Engadiner Limousin Rind / Nüsslisalat / Kartoffelstock / Café de Paris Butter (ca. 280 g)	75

SÜSSES und KÄSE

Quark: Knödel / Mousse / Eis / eingelegte Orangen (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten)	22
Felchlin Grand Cru Schokolade: gebackener Kuchen / Mousse mit Ingwer / Creme brulee (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten)	22

Schweizer Käse Auswahl/ Fruchtbrot / Feigensenf / Tomaten-Aprikosen-Chutney	kleine Portion 16 grosse Portion 24
Lavin natura Bergkäse / Demeterhof Bain Pauril Uschlaingias / Jürg Wirth / Lavin / Unterengadin	
Jersey Blue / Städtlichäsi / Willi Schmid / Lichtensteig / Toggenburg	
Vacherin Mont d'Or / Danièle Magnenat / Le Séchey / Valee de Joux	
Ziegenkäse Jura / Rolf Beeler / Nesselbach / Aargau	
Jersey Camembert / Franz Koster / Faltigberg / Zürich	