

das feine 6-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

Variation vom Bergsaibling aus dem «Val Lumnezia»

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Weissweincremesuppe und Bärlauchpesto

Hausgemachte Ravioli von mediterranem Gemüse
mit altem Bergkäse

Knochengereifter Kalbsrücken und «Hacktätschli»
mit Wintergemüse und Safranrisotto

Würzige Käseauswahl
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

Pochierte Birne
mit weisser Schokolade und Vanille

3-Gang-Menü	94
4-Gang-Menü	109
5-Gang-Menü	127
6-Gang-Menü	146

das feine 5-GANG-OSTERMENÜ für GENIESSER

Valser Ziegenfrischkäse im Nussmantel
mit Bündnerfleisch und Zweierlei vom Apfel

Tatar vom Swiss Prim Kalb
mit Schnauser «45 Minuten Ei» und Parmesanschaum

Chef's Osterteller

Lammrücken, Kaninchenwürstchen und Gitziragout
mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal und Frühlingsgemüse

Würzige Käseauswahl
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

«Valser» Joghurtschaum
mit Mango-Passionsfrucht und Karamell

3-Gang-Menü	94
4-Gang-Menü	109
5-Gang-Menü	127

die STIVA VEGLIA KLASSIKER

Geräuchte Appenzeller Entenbrust mit verschiedenem von der Rande	26
Bouillon vom Lugnezer Alpenhuhn mit asiatischen Aromen	18
Angus Rindsfilet und «Gezupfte» Wollschweinschulter mit Quarkpizokel und Wintergemüse	72
Temperiertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia» mit Lauchgemüse und knusprigen «Ditta»-Kartoffelteigtaschen	49
Die Kombination aus Schokolade und Kaffee mit frischem Espresso zubereiteter Eiskaffee	18
Karamellisierte Ananas mit Bananen-Pistazien-Sauerrahmglace	19

Deklaration:

Das Kalb, der Saibling, das Alpenhuhn, das Lamm, das Wollschwein und die Ente beziehen wir aus der Schweiz, das Rind aus der Schweiz und aus Irland.

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,0% MwSt