

das feine 7-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

Lauwarmer Valser Camembert
mit Tomaten und knusprigem Focaccia

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

Hausgemachte Auberginen Ravioli
mit altem Bergkäse

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit gehobeltem Fenchel und Melone

Angus Rindsfilet mit Bündner Kruste
Quarkpizokel und Sommergemüse

Himbeersorbet
mit Mascarpone, frischen Beeren und Moscato d'Asti

Quarkmousse
mit Pfirsich und Aprikosensorbet

3-Gang-Menü	94
4-Gang-Menü	109
5-Gang-Menü	127
6-Gang-Menü	146
7-Gang-Menü	162

das feine 6-GANG-MENÜ für GENIESSER

"vadi salmelin"

Sursilvanisches Vitello Tonnato

Ceviche vom Rosebarsch aus Bad Ragaz
mit Avocado und hausgemachten Mais-Chips

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Baby-Lattich-Salat und knusprigem Speck

Zweierlei vom Lugnezer Alpenhuhn
mit mediterranem Kartoffelstampf
und Sommergemüse

Würzige Käseauswahl
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

«Valser» Joghurtschaum
mit frischen Erdbeeren und Erdbeersorbet

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

Deklaration:

Das Kalb, das Alpenhuhn, der Saibling und den Rosebarsch beziehen wir aus der Schweiz, das Rind aus der Schweiz und aus Irland.

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