

das feine 7-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

Valser Ziegenfrischkäse im Knuspermantel
mit Randen und Meerrettich

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 und «Gezupftes» vom Schwein
mit Quarkpizokel und Sommergemüse

Würzige Käseauswahl
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

Rhabarber-Clafouti
mit frischem Madagaskar-Vanilleglace

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 einer Blumenkohlvariation und frischer Petersilie

Knochengereiftes Kalbssteak
mit Pasta Strozapretti, Kalbfleisch, Pesto und Sommergemüse

Himbeersorbet
mit Mascarpone, frischen Beeren und Moscato d'Asti

«Valser» Joghurtschaum
mit Mango-Passionsfruchtragout

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