das feine 7-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

Lauwarmer Valser Camembert
mit Tomaten und Focaccia-Brot

***

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

***

Pfirsichsorbet
mit Moscato d'Asti

***

Madagaskar Vanilleglace
mit Felchlin Schokolade

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

Hausgemachtes Kaninchenwürstchen aus der Surselva
mit Couscous Salat, Hummus und Tzatziki

***

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

***

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Sommerspinat und knusprigen Brotwürfeln

***

Piccata vom Kalb
mit Champignons, Datteltomaten und Pasta Strozzapreti

***

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