

# das feine 7-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

**Lauwarmer Brigelser Camembert**  
mit Herbst Aromaten und Traubengelee von den eigenen Reben

\*\*\*

**Das «Schnauser 45 Minuten Ei»**  
mit Spinat und knusprigen Brotwürfeln

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli von Petersilienwurzeln und Feigen**  
mit altem Bergkäse

\*\*\*

**Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»**  
mit Rahmkraut

\*\*\*

**Im Ofen gebratenes Angus Rindsentrecote und Costini**  
mit Bramata Polenta und Herbstgemüse

\*\*\*

**Erdbeersorbet**  
mit Moscato d'Asti

\*\*\*

**Variation von Zwetschgen**  
und 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

**Gebeizter Bergsaibling aus dem «Val Lumnezia»**  
mit Brigelser Sauerrahm und mariniertem Gemüse

\*\*\*

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

\*\*\*

**Cremesuppe vom Knirpskürbis aus dem Rafzerfeld**  
mit Zitronengras und Lugnezer Alpenhuhn

\*\*\*

**Gamsrücken aus der Surselva**  
mit Preiselbeeren, Quarkpizokel und Herbstgemüse

\*\*\*

**Würzige Käseauswahl**  
mit Früchtebrot und Birnen-Chutney

\*\*\*

**«Valser» Joghurtschaum**  
mit karamellisierten Äpfeln und Sorbet vom Granny Smith Apfel

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

## **Deklaration:**

Das Schwein, das Gams, das Alpenhuhn, der Saibling beziehen wir aus der Schweiz, das Rind aus der Schweiz und aus Irland.

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