

# das feine 7- GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

## Variation von Wurzelgemüse

\*\*\*

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»  
mit Kürbispüree, Rosmarin und Parmesan

\*\*\*

Hausgemachte Röstgemüse-Ravioli  
mit altem Bergkäse

\*\*\*

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»  
mit Lauchgemüse, Mandarine und Wasabi

\*\*\*

Steak und Braten vom Knochengereiften Kalb  
mit Quarkpizokel und Wintergemüse

\*\*\*

Sorbet von Quitten  
mit Brännland Ice Cider

\*\*\*

Apfel-Crumble  
mit Moscato D'Asti-Sabayon und Granny Smith Sorbet

3-Gang-Menü	94
4-Gang-Menü	109
5-Gang-Menü	127
6-Gang-Menü	146
7-Gang-Menü	163

# das feine 6-GANG-MENÜ für GENIESSER

**Duett von der «Brüggli-Forelle» vom Sattel**  
mit Safran aus Sagogn, Brigelser Sauerrahm und Stangensellerie

\*\*\*

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

\*\*\*

**Cremesuppe von Topinambur und Champignons**  
mit Lugnezer Alpenhuhn-Bratwürstchen

\*\*\*

**Appenzeller Entenbrust und gezupftes vom Schenkel**  
mit Albula Bergkartoffeln und Wintergemüse

\*\*\*

**Würzige Käseauswahl**  
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

\*\*\*

**Felchlin Schokolade**  
mit Blutorangen

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

## **Deklaration:**

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

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt