

# das feine 7- GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

**Ziegenfrischkäse aus Dallenwil**  
mit Schnauser Rosmarin-Honig und mariniertem Gemüse

\*\*\*

**Das «Schnauser 45 Minuten Ei»**  
mit Kartoffel-Sauerrahm-Schaum und Rohschinkenbrösel

\*\*\*

**Hausgemachte «pulled pork» Ravioli**  
mit altem Bergkäse

\*\*\*

**Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»**  
und Risotto mit Safran aus Sagogn

\*\*\*

**Angus Rindsfilet und «Chilly-Beef»**  
mit Rheintaler Ribelmais und Bohnengemüse

\*\*\*

**Zitronensorbet**  
mit Brigelser Gin

\*\*\*

**Sauerrahmglace**  
mit Mango, Ananas und Schnauser Brezeli

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

**Hausgeräucherte «Brüggli-Forelle» vom Sattel**  
mit Meerrettich und Gurke

\*\*\*

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

\*\*\*

**Cremesuppe vom Lauch**  
mit Pinienkernen und Lugnezer Alpenhuhn-Bratwürstchen

\*\*\*

**Appenzeller Maispoulardenbrust  
und im Rotwein geschmorter Schenkel**  
mit Quarkpizokel und Wintergemüse

\*\*\*

**Würzige Käseauswahl**  
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

\*\*\*

**Christian's Topfenknödel**  
mit Zwetschgen und Mascarpone-Vanilleglace

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

## **Deklaration:**

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