

das feine 7-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

Variation von Randen, Rettich und Birnen

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

Hausgemachte Ravioli von Petersilienwurzeln und Feigen
mit altem Bergkäse

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Bündner Gemüse-Gerste

Irisches Rindsfilet und Gulasch vom Lugnezer Rind
mit Quarkpizokel und Wintergemüse

Sorbet vom Granny Smith Apfel
mit Brännland Ice Cider

Marinierte Mandarinen
mit Felchlin Schokolade

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 und Brigelser Sauerrahm

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Topinambur und weissen Champignons

Maiscremesuppe
mit Lugnezer Alpenhuhn

Zweierlei vom Lamm
mit Albula Bergkartoffeln und Wintergemüse

Würzige Käseauswahl
mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

Joghurtmousse
mit Quitten

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

Deklaration:

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

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