

das feine 6-GANG-MENÜ von TINO ZIMMERMANN

«Frühlings-Gemüsebeet»

Variation von mariniertem und rohem Gemüse

Tatar vom Swiss Prim Kalb

mit Schnauser «45 Minuten Ei» und Parmesanschaum

Hausgemachte Ravioli

mit Ricotta, Petersilienwurzel und Bärlauchpesto

Im Ofen gebratene Appenzeller Entenbrust

und Krokette vom Schenkel

mit Wintergemüse

Würzige Käseauswahl

mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

(ein Shotglas «Terra Mater» Österreichischer Ursaft +CHF 5.50)

Variation von Panna Cotta

mit Zitrusfrüchten

das feine 6-GANG-MENÜ für GENIESSER

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Kartoffel-Sauerrahm Espuma und frischen Erbsen

Cremesuppe vom Curry mit Kokosnussmilch
und Pouletbrust

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Couscous, Salzanas, Fenchel und Zitrone

Sorbet vom Granny Smith Apfel
mit Brigelser Gin

Desirées Schokoladenchüechli mit flüssigem Fruchtkern
und Mango-Passionsfrucht
(für die liebevolle Zubereitung benötigen wir 10 Minuten)

3-Gang-Menü	97
4-Gang-Menü	117
5-Gang-Menü	135
6-Gang-Menü	150
7-Gang-Menü	165
8-Gang-Menü	180

UNSER WINTERSPEZIAL

Haben Sie einfach LUST
auf EIN SCHÖNES STÜCK FLEISCH vom Grill

Holzen Kalbssteak (ca. 200gr) 62
mit Chimichurri und Pilzsauce,
Quarkpizokel aus Gran Alpin-Dinkelmehl und saisonalem Gemüse

Haben Sie einfach LUST
auf EIN STIVA VEGLIA KLASSIKER

Cremiger Eiskaffee 9.50

oder unsere hausgemachten Sorbet/Glace aus dem Pacojet
*(je nach Angebot, erkundigen Sie sich bei unseren
Servicemitarbeitern)*

1 Kugel 5.00

2 Kugeln 9.50

3 Kugeln 14.00

Rahm 1.50

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Deklaration:

Den Saibling, das Rind und das Kalb, das Schwein beziehen wir aus der Schweiz, den Thunfisch (Fangzone 71) aus Vietnam.

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

DEKLARATION

gemäss Neuer Lebensmittelverordnung

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Mitarbeiter.

A - Sellerie

Suppe, alle Gemüse (Fond), Bouillon, Fleischjus, Butterbrotgewürz
Ingo Holland, Brötchen, Saisongemüse, Couscous, Albulakartoffeln,
Risotto

B - Senf

Salatdressing, «Tschagrün», Risotto, Chutney, Albulakartoffeln,
Costini

C - Sesam

Sashimi, Käsekracker

E - Eier

Schnauer Ei, Ravioli, alle Gebäcke, Quarkpizokel, Früchtebrot, Glace,
Gewürznüsse, Schoggichüechli, Creme brulee, Crepe-Röllchen,
Quiche

F - Fischen

Saibling, Thunfisch, Lachs, Oona Kaviar

G - Gluten

Ravioli, alle Gebäcke, Quarkpizokel, Früchtebrot, Markbein,
Bündnerfleischcrumble, Käsekracker, Carta di musica, Crepe-
Röllchen, Quiche, Couscous

U - Sulfite

Jus, Saucen, Suppe

H - Hartschalenobst (Nüsse)

Früchtebrot, alle Gebäcke, Friandise, Ravioli

L - Lupinen

-

K - Krustentiere

-

M - Milch

Saucen, Saisongemüse, Ravioli, Käse, Sauerrahm, Glace, Friandise,
Quarkpizokel, «Tschagrun», Pastinakensuppe,
Bündnerfleischcrumble, Weisses Schokoladeneispumma, Mascarpone-
Parmesancreme, Crepe-Röllchen, Creme brulee, Kartoffeln, Risotto,
Quiche

S - Soja

Sashimi

W - Weichtiere

-
