

Ils CLASSICS dalla STIVA VEGLIA

Vorspeisen

Tatar vom Swiss Prim Kalb mit Schnauser «45 Minuten Ei» und Parmesanschaum	28
Tatar und gebeitzte Brüggli Forelle mit «Fregola di Sarda» und Zitrone	29

Hauptgänge

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia» mit Bergkartoffeln aus dem Albulatal, Sauerrahm und saisonalem Gemüse	52
Hirsch Brasato Ravioli mit altem Bergkäse	36
«Holzen» Kalbsteak mit Chimichurri und Pilzsauce, Sagogner Safrannudeln und saisonalem Gemüse	65

Süssspeisen

Lauwarmes Schoggichüechli mit Pfirsichvariation <i>(für die liebevolle Zubereitung benötigen wir 10 Minuten)</i>	19
Cremiger Eiskaffee	14.50
Luftiges Zitronensorbet	11.50
Käseplättli mit Früchtebrot und Schnauser Traubengelee <i>(ein Shotglas «Terra Mater» Österreichischer Ursaft +CHF 5.50)</i>	24

das GENUSS MENÜ
von TINO ZIMMERMANN und seiner CREW

Ziegenfrischkäse aus Brigels
mit Schnauser Zwetschgen und Bündner Steinbocksalsiz
26

Das «Schnauser 45 Minuten Ei»
mit Steinpilzcappuccino
24

Hirsch Brasato Ravioli
mit altem Bergkäse
24

«Obsiblue» Crevetten
mit Salzanas, Fenchel, Peperoncini und Krustentier-Bisque
35

Auf der Holzkohle grilliertes Entrecote vom Bündner Hirsch und Hackbraten
mit Quarkpizokel aus Gran Alpin-Dinkelmehl, Preiselbeeren und saisonalem Gemüse
61

Désirées Käsevariation «2020»
mit Schnauser Mirabellen
24

Sorbet von den eigenen Aprikosen
mit Gin
16

Variation von unserern eigenen Äpfeln
mit Joghurt und Tonkabohnen
19

4-Gang-Menü 120
jeder zusätzliche Gang + 20

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

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Deklaration:

Den Saibling, das Kalb und das Wild beziehen wir aus der Schweiz und die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia Farm raised.

Wir verwöhnen Sie gerne von
MITTWOCH, FREITAG und SAMSTAG ab 18.00 – 23.30 Uhr,
DONNERSTAG ab 11.30-14.00 Uhr und 18.00-23.30 Uhr
und SONNTAG von 11.30 durchgehend mit ganzem Angebot inkl. Abendservice