

Die GASTLICHKEIT ist unsere BERUFUNG

In unseren altherwürdigen Stuben lassen wir Sie das Gestern und das Morgen vergessen. Tauchen Sie mit uns ein – und verabschieden Sie sich für ein paar Stunden vom Alltag.

Wir haben für Sie ein wunderbares Menü zusammengestellt, welches unsere Philosophie von Saisonalität, Regionalität und erlesenen Spitzenprodukten erfüllt. Sie dürfen sich mit einem kompletten Menü verwöhnen lassen oder einzelne Gänge zu einem eigenen Menü kreieren.

Von 3 bis zu 9 Gängen ist alles möglich. Bei Fragen wenden Sie sich an das Serviceteam.

4-Gang-Menü	120
jeder zusätzliche Gang	+ 20

Die Einzelgericht Preise Vorspeise/Hauptgangportion stehen jeweils unter der jeweiligen Speise.

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

Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam



Gerne verwöhnen wir Sie auch mit auserwählten Spezialitäten **für zu Hause:**

Lassen Sie sich in unserem NEUEN Online Shop inspirieren.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung online, telefonisch oder vor Ort entgegen.



das GENUSS MENÜ
von TINO ZIMMERMANN und seiner CREW

Variation von der «Brüggli-Forelle»
aus dem Buchenrauch mit Kürbis und Zitrone
26/39

Schnauser 45 Minuten Ei
mit frischen Pilzen, Croutons und Speck
24/33

Hausgemachte Ravioli
mit Bündner Gemspfeffer, Preiselbeeren aus Obersaxen und Alpkäse
24/36

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Petersilienwurzel und Verjus-Sauce
29/52

Gebratene «Obsiblue» Crevette
mit gebackener Ananas, Gurke und Krustentier-Bisque
32/69

Bündner Hirschentrecote und «Hacktätschli»
mit Rotkraut, Maroni und Quarkpizokel aus Gran Alpin-Dinkelmehl
65

Käseplättli
mit hausgemachtem Birnenbrot und Schnauser Traubengelee
(ein Shotglas «Terra Mater» Österreichischer Ursaft +CHF 5.50)
24

Erfrischendes Sorbet
11.50

Mousse von der Felchlin Schokolade
mit Passionsfrucht und Mango
19