

Die GASTLICHKEIT ist unsere BERUFUNG

In unseren altehrwürdigen 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 [Online Shop](#) inspirieren.

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



das GENUSS MENÜ
von TINO ZIMMERMANN und seiner CREW

Geräucherter Edelschinken vom Bündner Hirsch
mit Pilzen und Petersilienwurzel
29/39

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Kalbstatar, Mascarpone, Croutons und Parmesanschaum
28/38

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Gemüse-Belugalinsen, Senf und Speckcrumble
24/33

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Spitzkabis, Salzanas und Verjus
29/52

Gebratene «Obsiblu» Crevette
mit Sizilianischen Orangen und roten Paprika
32/69

Hausgemachte Ravioli
mit getrockneten Randen und Stangensellerie-Apfeljus
24/36

Zweierlei von der Appenzeller Ente
mit «Tortilla» von der Ditta Bergkartoffel und Wintergemüse
65

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

Erfrischendes Sorbet
11.50

Überraschung von Mango und Joghurt
mit Schokoladensorbet
19