

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

Grissini-Tartelette

mit Frühlingsgemüse und Puschlaver Rauchspeck
29/39

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum
28/38

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Gemüse-Belugalinsen und Zwiebelbrösel
24/33

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

mit Kartoffeln aus dem Albulatal, Sauerrahm und Gurke
29/52

Gebratene «Obsiblu» Crevette

mit frischen Erbsen, Rhabarber und Krustentierbisque
32/69

Hausgemachte Ravioli

mit Ente «à l'Orange» und Spitzkabis
24/36

Grillierte Angus Rindshuft vom Holzen mit Senf-Kräuterkruste

Tagliatelle und Frühlingsgemüse
65

Käseplättli

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Schnauser Quittengelee
(ein Shotglas «Terra Mater» Österreicherischer Ursaft +CHF 5.50)
24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Symphonie von Kokosnuss und Ananas

mit Ananassorbet
19