

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	125
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

Flambierte «Obsiblu» Crevette
mit Pak Choi, Miso, Sesam und Sojasauce
32/69

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

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Kartoffelpüree, «Belper Knolle», Speckbrösel und Schnittlauch
24/33

Gebratenes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Kürbis aus Rueun und Safransauce aus Sagogn
29/52

Popcorn Falafel
mit Hummus, Mais und gerösteten Peperoni
24/36

Hausgemachte Ravioli
mit Brasato und Röstgemüse
26/38

Entrecote vom Bündner Hirsch
mit Brotknödel, Herbstgemüse und Preiselbeeren aus Obersaxen
59/68

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

Erfrischendes Sorbet
11.50

Sinfonie vom Apfel
mit Karamell und Bratapfelglace
19