

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	128
jeder zusätzliche Gang	+ 25

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

Deklaration:

Den Saibling, die Poularde, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, das Lamm aus Irland, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia Farm raised.



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 GENUSSMENÜ
von TINO ZIMMERMANN und seiner CREW

Tschagrün (Kuhmilch Frischkäse) aus Morissen
mit Kürbis, Apfel und Radicchio
28/38

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

ODER

Schnauser 45 Minuten Ei
mit Blumenkohl, Zitrone und Piemontesische Haselnüsse
23/33

Auf der Holzkohle geräuchertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»
mit Albula Kartoffeln und Dill-Sauerrahm
29/52

«Loup de mer»
mit Pasta «Cavatelli», Tomaten, Safran aus Sagogn und Salicorne
29/52

Hausgemachte Ravioli
mit Steinpilzen und gehobeltem Alpkäse
28/38

Entrecote und Hackbraten vom Bündner Hirsch
mit «Pizokel cun uettas», Herbstaromen und Portweinjus
52/62

Käseplättli
mit hausgemachtem Früchtebrot und Schnauser Traubengelee
24

Erfrischendes Sorbet
11.50

Variation von Mango-Passionsfrucht
mit Caramel und Glace
19

*Für unsere vegetarischen Gäste bieten wir ein separates Menü mit bis zu 9 Gängen an.
Bitte fragen Sie nach unserer vegetarischen Karte vor Ort.*