

## 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	128
jeder zusätzliche Gang	+ 25

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

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

### Allergene:

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam

### Deklaration:

Das Rind, das Wollschwein, das Kalb, den Saibling und Lachsforelle beziehen wir aus der Schweiz, das Lamm aus der Schweiz/Irland oder Schottland, die Crevetten Obsiblu aus New Caledonia Farm raised.  
Das Brot ist hausgemacht und wird mit Schweizer Getreide von der Altbachmühle hergestellt.



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**

«Creme Brulee»

mit Ziegenfrischkäse aus Brigels, Fenchel und Kräutern  
24/34

\*\*\*

**Schnauser 45 Minuten Ei**

mit Kalbstatar, Mascarpone, und Parmesanschaum  
28/38

*ODER*

**Schnauser 45 Minuten Ei**

mit Gemüsetatar und Frühlingssalat  
23/33

\*\*\*

**Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»**

mit Wassermelone und Stangensellerie  
41/51

\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli**

mit frischen Eierschwämmen  
29/39

\*\*\*

**Sautierte Obsiblu- Crevetten**

mit Süsskartoffeln, Kapern und Zitrone  
39/49

\*\*\*

**Rücken vom «Holzen» Kalb**

mit Portweinjus, Sommergemüse und Acquerello Risotto mit Safran aus Sagogn  
62/72

\*\*\*

**Käseplättli**

mit hausgemachtem Früchtebrot und Dörrbirne  
24

\*\*\*

**Erfrischendes Sorbet**

11.50

\*\*\*

**Variation von frischen Feigen**

mit Walnuss und Honig  
19

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.*