

HERZLICH WILLKOMMEN

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 bitte an das Serviceteam.

4-Gang-Menü	130
Jeder zusätzliche Gang	+25

Geniessen Sie auch zuhause unsere ausgewählten Spezialitäten.

Lassen Sie sich in unserem kleinen Shop, vor Ort, im Gang inspirieren. Gerne nehmen wir Ihre Bestellung per Mail, telefonisch oder vor Ort entgegen.

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

Für Fragen bezüglich Allergene wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.

Den Saibling, das Schwein, das Wollschwein und das Kalb beziehen wir aus der Schweiz, der Lachs aus Schottland, Scampi aus Südafrika, das Rind aus der Schweiz/Irland oder Uruguay, den Wolfsbarsch aus Portugal/Spanien, die Crevetten Obsiblué aus New Caledonia (farm raised).

Brot und Backwaren sind hausgemacht mit Altbachmühle Mehl

MENÜ

Einzelgerichtpreis Vorspeise/ Hauptspeise

Knuspriges Rosmarin-Focaccia

mit Roastbeef vom Angus-Holzen Rind und Remouladensauce

29/39

Schnauser 45 Minuten Ei

mit Kalbstatar, Mascarpone und Parmesanschaum

28/38

mit Panzanella, Bimi und Kräutercreme

25/35

Auf der Holzkohle grilliertes Bergsaiblingsfilet aus dem «Val Lumnezia»

mit geschmorten Bergkartoffeln und Sagogner Safran-Beurre-blanc

39/49

Geflämmter Scampi

mit marokkanischem Cous Cous,

Auberginen-Joghurtsauce mit Minze und Zitrone

41/51

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit «Beef Brisket»

29/39

Pouletbrust mit Kräuterkruste und Backhähnchen

Cavatelli mit Champignon und Wintergemüse

56/66

Käseteller

mit hausgemachtem Früchtebrot und Schnauser Traubengelee

24

Erfrischendes Sorbet

11.50

Variation von Blutorangen

mit weisser Felchlin Schokolade und Amaranth

19

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere separate vegetarische Karte.