

*Am Anfang jeder Kochkunst steht die Natur.  
Eine Küche ist so gut wie die Produkte,  
von denen sie ausgeht.  
Deswegen arbeiten wir vorwiegend  
mit einheimischen Bioprodukten.*

**Business Lunch** *mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert*

Fr. 69.00

Fr. 54.00 *Vegetarisch*

**Menu Degustation** *mit Vorspeise, Fisch, Hauptgang & Dessert*

Fr. 89.00

Fr. 68.00 *Vegetarisch*

**Menu Gourmet** *mit Vorspeise, Fisch, Geflügel, Hauptgang & Dessert*

Fr.109.00

Fr. 84.00 *Vegetarisch*

**Menu Surprise**

*mit Vorspeise, Suppe, Fisch, Geflügel, Hauptgang, Käse & Dessert*

Fr.148.00

Fr. 98.00 *Vegetarisch*

**Menu Surprise 10-Gang-Menu**

Fr.188.00 *auf Vorbestellung*

## SALATE

### Bunter Blattsalat

Fr. 9.00

### Gemischter Salat

Fr. 11.00

### Wintersalat

*mit auserlesenen Pilzen und Prättigauer-Speck*

Fr. 18.80

## VORSPEISEN

### Linsenmousse (*vegan*)

*mit eingelegtem Kürbis, Zucchini und buntem Sprossensalat*

Fr. 19.50

### Amerikanische Jakobsmuscheln

*im Speckmantel auf geräuchertem Frischkäsemousse mit Blumenkobschaum und kleinem Sprossensalat*

Fr. 27.80

### Fischfilets auf Büffel Mozzarella

*mit Basilikumpesto und Kunquatskompott in Begleitung von einem kleinem Sprossensalat*

Fr. 26.50

### Rosa gebratene Taubenbrust

*aus dem Heu mit Senfschaum und Sprossen*

Fr. 28.80

### Südafrikanische Scampi

*in Vanille gedämpft, auf Wirsingrahm, Apfelgelee und eingelegtem Ingwer, begleitet von verschieden farbigen Nudeln*

Fr. 34.80

### Menuvorspeise

Fr. 28.50

# VEGETARISCHE UND FISCH GERICHTE

## Riesenravioli

*mit Pilzragout gefüllt auf einem Wirsingrahmbeet*

Fr. 29.80

## Traditionelle Pilzknödel

*mit viel Gemüse, Salzeibutter und Bergkäse überbacken*

Fr. 26.50

## Wirsingroulade

*auf Wintergemüseragout mit auserlesenen Pilzen  
serviert mit blauen und weissen Kartoffeln*

Fr. 29.50

## In Cornflakes paniertes Fischfilet nach Angebot

*auf Curryschaum mit Dörrfrüchten und Nudeln*

Fr. 39.00

## Fischfilet nach Angebot

*im Speckmantel auf Champagner – Rahm – Sauerkraut  
mit blauen und weissen Kartoffeln*

Fr. 39.00

## Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 29.00

## VEGANE GERICHTE

### Kichererbsen - Linsenragout

*an einer rassigen Currysauce mit blau weissen Kartoffeln*

Fr. 26.50

### Quinoaknödel

*mit asiatischem Gemüse, eingelegtem Ingwer und Ananaschutney*

Fr. 24.50

### Wirsing-Soja-Stroganoff

*an einer rassigen Paprikasauce serviert mit Rohrösti*

Fr. 24.50

### Pappardellen

*mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchini,  
verfeinert mit 25 jährigem Balsamico und Strogemüse*

Fr. 26.80

### Pilzragout

*serviert mit feinen Nüdeli und Gemüsestraus*

Fr. 28.80

## FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

**Prättigauer Schweinsröllchen** *mit Alpkäse gefüllt im Speckmantel  
auf Rosmarinjus serviert mit Quarkpizokel und Gemüsestraus*

Fr. 26.80

**Schweizer Pouletbrust**

*mit Curry rassig gewürzt, verfeinert mit Ananaschutney  
und eingelegtem Ingwer, begleitet von Nudeln*

Fr. 28.80

**Poulet Piccata**

*aus schweizer Haltung, auf Tomatenspaghetti  
mit verschiedenen Pilzen und Schinken*

Fr. 28.80

**Schweizer Pouletbrust**

*in Salbei - Limettenrahm nieder gegart mit Safranfäden verfeinert  
begleitet von Nudeln und Gemüsestraus*

Fr. 29.80

**Rosa gebratenes Taubenbrüstchen**

*aus Frankreich, auf asiatischem Gemüse mit eingelegtem Ingwer und Nudeln*

Fr. 43.50

## HAUSSPEZIALITÄTEN

### Schweizer Rindsfilet

*rosa gebraten auf Cacaojus mit Pilzen verfeinert*

Fr. 49.00

### Schweizer Rindsfiletstroganoff

*an einer rassigen Paprikarahmsauce*

Fr. 43.80

### Emmentaler Kalbsrücken

*rosa gebraten im Speckmantel, auf Dörrtomaten, Oliven und altem Balsamico*

Fr. 46.00

### Irische Lammracks

*mit Szechuan-Pfefferschokolade und Ingwer auf Whiskeyjus*

Fr. 46.00

### Irische Lammracks

*auf Curryschaum mit Früchten garniert*

Fr. 46.00

### Menuhauptgang

Fr. 45.00

*Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unsere Tagesbeilagen.*