

*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. 19.80

VORSPEISEN

Linsenmousse (*vegan*)

mit eingelegtem Kürbis, Zucchini und buntem Sprossensalat

Fr. 19.80

Amerikanische Jakobsmuscheln

im Speckmantel auf Kräutersauerrahm mit Blumenkobl Schaum und kleinem Sprossensalat

Fr. 27.80

Fischfilets auf Büffel-Mozzarella

*mit Basilikumpesto und Kunquatskompott
in Begleitung eines kleinen Sprossensalat*

Fr. 26.50

Prättigauer Bio Wachtelbrüstchen

aus dem Heu mit Senfschaum und Sprossen

Fr. 28.80

Südafrikanische Scampi

*in Vanille gedämpft mit Filoravioli, Apfelgelee und eingelegtem Ingwer,
auf hausgemachten Nüdeli*

Fr. 34.80

Menuvorspeise

Fr. 28.50

VEGETARISCHE UND FISCH GERICHTE

Pilzravioli

mit Schafskäse und auserlesenen Pilzen

Fr. 29.80

Traditionelle Pilzknödel

mit viel Gemüse, Salzeibutter und Bergkäse überbacken

Fr. 26.50

Hokkaiido Kürbis aus dem Ofen

*mit Filo-Wirsig-Fetaravioli, Dörrtomaten und Basilikumpesto
serviert mit verschiedenen Kartoffeln*

Fr. 28.80

In Cornflakes paniertes Fischfilet nach Angebot

auf Curryschaum mit Dörrfrüchten und Nudeln

Fr. 42.00

Fischfilet nach Angebot

*im Speckmantel mit Büffelmozzarella
auf Wirsingrahm mit verschiedenen Kartoffeln*

Fr. 42.00

Menuhauptgang *vegetarisch*

Fr. 29.00

VEGANE GERICHTE

Kichererbsen - Linsencurry

*verfeinert mit eingelegtem Ingwer
und orientalischem Basmatireis serviert*

Fr. 26.50

Quinoaknödel

mit asiatischem Gemüse, eingelegtem Ingwer und Ananaschutney

Fr. 24.50

Wirsing-Soja-Stroganoff

an einer rässigen Paprikasauce serviert mit verschiedenen Kartoffeln

Fr. 24.50

Im Ofen geschmorter Hokkaido Kürbis

*an einem rässigen Curryschaum serviert mit orientalischem
Basmatireis*

Fr. 28.80

Pappardellen

*mit Dörrtomaten, Oliven und Zucchetti,
verfeinert mit 25-jährigem Balsamico und Strogemüse*

Fr. 26.80

FLEISCH UND GEFLÜGELGERICHTE

Prättigauer Schweinsröllchen *mit Alpkäse gefüllt im Speckmantel
auf Rosmarinjus serviert mit Tagesbeilagen*

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

Bio Wachtelbrüstchen aus Schiers

*auf asiatischem Gemüse mit eingelegtem Ingwer
und hausgemachten 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 Lammrücken

*rosa gebraten mit Szechuan-Pfefferschokolade und Ingwer
auf Whiskeyjus*

Fr. 46.00

Irische Lammrücken

auf Curryschaum mit Früchten garniert

Fr. 46.00

Menuhauptgang

Fr. 45.00

Zu allen Gerichten servieren wir Ihnen unseren Tagesbeilagen.