

Der Chef empfiehlt im Frühling *the chef recommends:*

Vorspeisen: *starters:*

Grüne Spargeln mit Parmesan überbacken

17.- / 27.-

Gratin green asparagus with Parmesan

Steinpilzcrèmesuppe mit Knoblauch-Croûtons

11.-

Porcino soup with garlic-croustons

Capuns-Sursilvans

Bündner Krautwickel mit Speck und Rahm

18.- / 29.-

Herb roulades wrap with bacon and cream

Tortelloni Tartufo in weissem Trüffelbutter Schaum

22.- / 33.-

Ravioli Tartufo in white truffle butter foam

Hauptspeisen: *main dishes:*

Ganze gebratene Seezunge

mit Champagner-Risotto und grünen Spargeln

54.-

Whole roasted sole

with champagne risotto and vegetables

Hausgemachter Kalbs-Hackbraten mit frischen Morcheln an Sherrysauce

dfazu grünen Spargeln und Rosmarin-Kartoffeln

36.-

Homemade veal meatloaf with fresh morels on sherry sauce

with green asparagus and rosemary potatoes

Knochengereiftes Kalbs-Kotelette „Grand Cru“ an Kräuterbutter

mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse

54.-

Veal chop „Grand Cru“ with herb butter

with potato wedges and vegetables

Rosé gebratenes Lamm-Carré „provençale“

mit Rosmarin-Kartoffeln und Gemüse

49.-

Rosé roasted lamb carré „provençale“

with fried potatoes and vegetables

Geschmorte Kalbskopf-Bäggli an Rotweinsauce

mit Gemüsewürfel und Kartoffel-Purée

36.-

Braised calf's bäggli with red wine sauce

with vegetable cubes and potato purée

#1 Der Chef empfiehlt

Vorspeisen Starters:

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch

auf Seegrassalat „Wakame“

26.-

Sashimi of the yellowfin tuna on sea grass „Wakame“

Chinesisches Dim Sum

(Kleine gedämpfte Leckerbissen im Bambuskörbchen)

26.-

Chinese Dim Sum

Gebackene vegetarische Frühlingsrollen

mit Mango-Dip

17.-

Baked vegetarian spring rolls with mango dip

Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade

mit gehobeltem Parmesan

25.-

Beef carpaccio in truffie oil marinade with shaved parmesan

Wasserbüffel-Mozzarella an Trüffelöl

mit Zucchini-Röllchen

22.-

Mozzarella di bufala in truffie oil with courgette rolls

Leicht geräuchertes Tuna-Carpaccio

mit Wasabi-Pannacotta

22.-

Slightly smoked tuna carpaccio with wasabi panna cotta

Tomatensalat „Caprese“ mit Büffel-Mozzarella und Balsamico-Perlen

18.-

Tomato salad with mozzarella

Gemischte Salat-Schale „Tracht“

mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing

13.-

Mixed salad bowl „Tracht“

Kleiner bunter Blattsalat nach Saison

mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing

9.-

Small green salad seasonal

#+Vorspeisen

Fischgerichte *Fish dishes*

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter

dazu Champagner-Risotto und Gemüse

44.-

Pike-perch with almond butter champagne risotto and vegetables

Gebackene Egli-Knusperli im Tempurateig

mit Bratkartoffeln und Sauce-Tartar

35.-

Baked Egli-Knusperli in tempura with potato and sauce tartar

Grosse Black-Tigers-Crevetten in rotem Thai-Curry

mit Basmatireis und Gemüse

42.-

Large black-tiger shrimp in red thai curry with basmati rice and vegetables

Vegetarisches *Vegetarian food*

Grünes Gemüse-Thai-Curry

mit Basmatireis

28.-

Green vegetable thai curry with basmati rice

Süskartoffeln und Kichererbsen in Curry-Madras

mit Basmatireis

28.-

Sweet potatoes and chick-peas in curry-madras with basmati rice

Caramelle „tricolore“

mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesan

28.-

Caramelle „tricolore“ with ricotta-spinach filling and parmesan

Für unsere kleinen Gäste *For children*

Chicken Nuggets mit Pommes frites *Chicken nuggets with french fries*

16.-

Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln *Veal escalope with noodles*

19.-

Egli-Knusperli mit Pommes frites *Egli-Knusperli with french fries*

16.-

#Hauptspeisen

Fleischgerichte *Meat dishes:*

Kalbs-Cordon-Bleu mit Bündner Bergkäse

mit Pommes frites und Gemüse

44.-

Veal Cordon-Bleu with french fries and vegetables

Kalbschnitzel an Morcheln à la Crème

dazu Butternudeln und Gemüse

42.-

Veal escalope on morel sauce with pasta and vegetables

Black-Angus Rindsfilet an weissem Trüffelbutterschaum

mit Kartoffel-Purée und Gemüse

56.-

*Black-Angus Beef fillet with white truffle butter foam
mashed potato and vegetable*

Black-Angus Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce

mit Kartoffel-Purée

54.-

*Black Angus beef tenderloin cubes on pommery mustard sauce
with mashed potatoes*

Thailändisch gebratene Ente an Orangensauce

mit Basmatireis und Gemüse

35.-

Thai roasted duck with orange sauce with basmati rice and vegetables

Grünes Poulet-Thai-Curry mit Gemüse

und Basmatireis

35.-

Green chicken Thai curry with vegetables and basmati rice

Indisches Chicken „Korma“

mit Basmatireis und Gemüse

35.-

Indian Chicken „Korma“ with basmati rice and vegetables

Deklaration:

Rind: Schweiz, Irland Kalb: Schweiz Lamm: Neuseeland Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

#Hauptspeisen