

Menü

Carpaccio von der Hamachi Bernsteinmakrele/

/Koriander/Passionsfrucht/Limonenöl

Gebratene Gänsestopfleber/Cassisjus

Ravioli vom Taschenkrebs/Salicorne/Safransauce

Kürbissuppe/Lachswürfel

Mangosorbet

Lammrücken/Olivenkruste/Bohnen/Gratin

Engadiner Nusstörtchen/Olivenöleis

4 Gang Menü 59,50€

7 Gang Menü 89,50€

Vorspeisen und Zwischengericht

Sepia vom Grill/Alioli

15,00

Gebratener Ziegenkäse/Blattsalat/Orangenhonig

13,50

Milchferkelbäckchen/Linsensalat

Balsamicojus

16,50

Fischeintopf

18,50

Tartar vom Thunfisch/Umami/Koriander/Ingwer

19,50

Baggerstürmchen/Zitronen Basilikumlachs

14,50

Fleisch

Scheiben vom Angus Roastbeef/Kräuterseitlinge
Morchelsauce/feine Nudeln/Blattsalat

30,50

Ribeyesteak vom
Australischem Signature Grain Beef
/Kräuterbutter

Blattsalate/kleine Röstkartoffel

35,00

Filet vom Iberischen Eichelschwein
Sherrysauce/Petersilienwurzel

29,50

Filetsteak vom Angus Beef
/Rotweinjus/Portobello
Kartoffelgratin/

36,50

Maispouardenbrust/gebratener Fenchel
Purplecurrysauce/feine Nudeln

28,50

Fisch

Filet vom Adlerfisch /Blattspinat
/Senfsauce

29,50

Dessert

Käseauswahl/Fruchtsenf

14,50

Warmer Schokokuchen/Cashewkerneis

12,50

Crème Brûlée/Waldbeersorbet

11,50

Sollten Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit auf bestimmte Lebensmittel haben, fragen Sie das Servicepersonal oder den Küchenchef und wir beraten Sie sehr gerne.