

Menü

Spargelragout mit gebratener Riesengarnele
/Ingwer/Koriander

Ravioli vom Kalbsbries
/Estragon
/Lomo Iberico

Scheiben vom Rinderfilet auf Pilzen
Trüffelsauce/Gratin/feines Gemüse

Mousse von der Valrhonachoki mit Beeren
61,50€

Vorspeisen und Zwischengericht

Graved Lachs/Rote Beete/Senfsauce/Papadam

17,00

Tataki vom Thunfisch/Sojamajo

21,50

Gebratene Gänsestopfleber/Papaya/Cassisjus

21,00

Gebratener Ziegenkäse/Ingwer/Honig/Blattsalat

13,50

Sashimi von der Fjordforelle/Avocado/Ingwer/Soja

19,50

Fleisch

Ribeyesteak vom Angus Beef
Kräuterbutter/geröstete Kartoffeln
34,50

Filet vom Eichelschwein/Chorizograupen
Blattsalat/Sherrysauce
28,50

Kalbsribeye/Trüffelsauce/feine Nudeln
Gemüse
31,00

Filet vom Stör/Pak Choi/Safransauce
32,00

Dessert

Waltmanns Käseauswahl

15,00

Warmer Schokokuchen/Walnuss Krokanteis

12,50

Engadiner Nusstörtchen

12,50

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