

Menü

*Sashimi von der Hamachimakrele/Koriander/Shiso
Minigurke*

Gänsestopfleber/Crunchyhimbeere/Cassisjus

Spargelsalat mit Norilachs/Wasabivinaigrette

Wachtelbrüstchen/Belugalinsen

Kalamansisorbet/Cava

*Scheiben vom Ochsenrücken/Rotweinkirschen
grüne Bohnen/Gratin/*

Schokomousse/Campariorangengelee

4 Gang 61,50€

7 Gang 89,50€

Vorspeisen und Zwischengericht

Fischeintopf

18,50

Gebratene Jakobsmuschel/Spargelsalat/Tomate

16,50

Carpaccio vom Färöerlachs/Ingwer/Koriander/Avocado

21,00

Caipirinalachs/Rote Beete/Senfsauce/

17,00

Sepia vom Grill/Koblauchmajo

17,50

Gebratener Ziegenkäse/Ingwergelee/Honig/Blattsalat

13,50

Fleisch

Ribeyesteak vom Angus Beef
Kräuterbutter/geröstete Kartoffeln/Salat

34,50

Filet vom Eichelschwein/Pastinakenpüree
Blattsalat/Portweinjus

28,50

Kalbsfilet/gebratene Pfifferlinge/Blattsalate
Kartoffelgratin

28,50

Kotelette vom Milchkalb/Sherrysauce
gebratener Spargel/Feine Nudeln

29,50

Fisch

Filet vom wildfang Steinbutt
/Spargelsalat/Safransauce

32,00

Dessert

Crème Brûlée mit Ananassorbet

11,50

Warmer Schokokuchen/Waldbeereis

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.