



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

Dry Aged Tartar „Surf & Turf“
mit Jakobsmuscheln an Hummerschaum
dazu Mango - Chilisalsa, Zuchettisalat & Kräuterbrioche
*Surf and Turf Dry-Aged Beef Tartar
and Scallops on a Lobster Foam,
Served with Mango and Chili Salsa, Courgette Salad and Herb Brioche*
26,00

Asia - Essenz
mit Gemüse & gebackene Poulet - Teigtaschen
*Essence of Asia
with Vegetable & Roast Chicken Wontons*
14,50

Gebratene Pizokel mit Spanferkel - Ragout
an Wirsing - Rahmsauce dazu getrocknete Tomaten & Cashew Kerne
*Fried Pizokel with a Suckling Pig Ragout
on a Savoy Cabbage Cream Sauce with Dried Tomatoes and Cashews*
27,50

Glasierte Kalbskopfbacke auf Rotkraut,
dazu Kartoffelklösse gefüllt mit Trüffelcroutons
*Glazed Veal Cheek on Red Cabbage,
Served with Truffle Crouton Filled Potato Dumplings*
44,00

Cheesecake
mit Ananas - Basilikumsorbet & Kokos - Bananen
*Cheesecake
with Pineapple and Basil Sorbet & Coconut Bananas*
12,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%
Deklaration: Dry Age Kuh CH (Fläsch), Jakobsmuschel CAN (FAO21), Poulet CH,
Spanferkel CH (Kesslerhof Klosters), Kalbskopf CH