



SAISONKARTE *SEASONAL MENU*

**Bodenrübensuppe mit Tomatenmarmelade
& gebeizten Entenbruststreifen**

*Swede soup with tomato jam
& marinated duck breast strips*

15,00

ohne Ente/ without duck

13,00

**Handgeschnittenes Dry – Aged – Tartar vom Bündner Weiderind
mit Quittenkompott, Rucola & hausgemachtem Knäckebrot**

*Hand-cutted dry – aged – tartar of beef from Grison
with quince compote, garden rocket & homemade crisp bread*

Vorspeise / starter

25,50

Hauptgang/ main course

37,00

**Pizokel an Marronsauce
mit gebratenen Hirschstreifen, Rotkraut & Brunnenkresse**

*Pizokel with chestnut sauce
fried deer strips, red cabbage & watercress*

28,50

Ohne Hirsch/ without deer

23,00

**Rindshohrücken – Steak (CH) an Haselnussjus
mit Süsskartoffelstampf & Flower Sprouts**

*Ribeye steak (CH) on hazelnut jus
with mashed sweet potatoes & flower sprouts*

49,00

**Lebkuchenmousse mit Mandarinsorbet
& Mandelcrème**

*Ginger bread mousse with mandarine sorbet
& almond cream*

14,00