



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

**Bündner Lachs – Tataki im 2 – farbigen Sesammantel
auf Fenchel – Grapefruit – Salat & Gurken – Wasabi – Espuma**

*Tataki of salmon from Grisons in a coat of 2 coloured sesame
with fennel grapefruit salad & cucumber wasabi foam*

23,50

Bärlauchsüppchen mit gebratenem Pulpo & rotem Peperoni – Öl

Wild garlic soup with sauteed pulpo & red bell pepper oil

16,50

ohne Pulpo/ without pulpo

14,00

**Pizokel mit sautierten Lammstreifen
an Madeira – Trüffelrahmsauce mit gebratenen Salatherzen & Parmesanchips**

*Pizokel with sauteed strips of lamb
madeira truffle cream sauce, fried salad hearts & parmesan crisps*

29,50

ohne Lamm/ without lamb

25,50

**Mariniertes Ribelmais – Pouletschenkel – Steak an Portweinjus
auf Frühlingszwiebel – Cherrytomaten – Ragout, dazu Griess – Strudel mit Morcheln**

*Marinated ribel maize chicken thigh steak with port wine jus,
spring onion cherry tomato ragout and semolina strudel with morels*

37,50

**Süßes Törtchen von der weissen Bohne
mit sous-vide gegartem Rhabarber & weisser Kaffeeglace**

*Sweet tartlet of white beans
with sous-vide cooked rhubarb & white coffee ice cream*

14,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt. 7.7%

Über verwendete Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Fleischdeklaration: Lachs GR/ CH, Lamm CH, Poulet CH, Pulpo FA071