



SAISONKARTE

SEASONAL MENU

**Hausgebeizter Bündner Lachs auf Radieschensalat
an Limetten – Grüntee – Vinaigrette & Buchweizencracker**
*Home-marinated salmon from Grisons with garden radish salad
with lime green tea vinaigrette & buckwheat cracker*

21,50

Brunnenkressesüppchen mit rosa gebratener Wachtelbrust & Käse – Nuss – Crumble
Watercress soup with medium sauteed quail breast & cheese nuts crumble

16,50

ohne Wachtel / without quail

13,00

**Pizokel an Morchel – Marsala – Sauce mit gebratenen Kalbfleischstreifen,
Ricotta – Kräuterhaube & karamellisierten Tomaten**
Pizokel with morel marsala sauce with fried veal strips, ricotta herbs cover & caramelized tomatoes

35,50

ohne Kalb / without veal

27,50

**Kurzgebratenes Kettensteak vom Schweizer Rind
auf Risotto von der Davoser Bio – Gerste mit Bärlauch dazu Rande & Belper Knolle**
*Handselected chain steak of Swiss beef
with risotto of organic barley from Davos with wild garlic, beetroot & Belper Knolle*

47,50

Rhabarber – Komposition
Streuselkuchen & Sorbet mit Ingwer dazu Bubbles im weissen Schokoladenmantel
Rhubarb composition
Streusel cake & sorbet with ginger served with bubbles in a white chocolate coating

14,50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

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

Deklaration: Lachs CH , Wachtel FR , Kalb CH , Rind CH