



Tagesmenu

Mittwoch, 5. April 2023

VORSPEISEN

Konfiertes Saiblingsfilet mit Kartoffeln und Dill
Confit char fillet with potatoes and dill

«Grüner Salat» 
«Green salad» 



Offenes Raviolo mit Aal, Entenleber und Dashi
Open raviolo with eel, duck liver and dashi

SUPPEN

Consommé «Alexandra»

Avocado-Kaltschale mit Tortilla Chips
Cold cream of avocado with tortilla chips



SAFT

Saft von Granny Smith Apfel, Birne, Limette, Federkohl und Minze 
Juice of granny Smith apple, pear, lime, kale and mint 

HAUPTGÄNGE



Glasierte französische Perlhuhnbrust mit Polenta, Morcheln und Spargel
Glazed French guinea fowl breast with polenta, morel mushrooms and asparagus

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Engadiner Kartoffel-Lauch Écrasée und geräuchertem Jus
Roasted sea bass fillet on Engadin potato-leek Écrasée and smoked jus

Teriyaki Kohlrabi mit Röstzwiebeln 
Teriyaki cabbage turnip with fried onions 

DESSERTS

Zitronengras-Mascarpone mousse mit Mango-Guavenkompott und in Holunderblüten getränktem Biskuit
Lemongrass mascarpone mousse with mango- guava compote and Elderflower-soaked biscuit

Zitrusfrucht Salat 
Citrus fruit salad 

Auswahl von Schweizer und internationalen Käsesorten vom Wagen
Choice of Swiss and international cheeses from the trolley

3-Gang-Menu CHF 118.– | 4-Gang-Menu CHF 138.– | 5-Gang-Menu CHF 148.–