



Tagesmenu

Donnerstag, 6. Juli 2023

VORSPEISEN



Carpaccio vom Black Angus Rind mit Ziegenkäse und Pfifferlingen
Carpaccio of black Angus beef with goat's cheese and chanterelles

Gerösteter Spitzkohl mit Wassermelone, Tofu, Zuckerschoten und Haselnuss 
Roasted hispi cabbage with watermelon, tofu, snow peas and hazelnut 



Entenraviolo mit Spargel und Zitrusfrucht
Raviolo of duck with asparagus and citrus fruit

SUPPEN

Consommé «Bretonne»

Tomatencremesuppe mit Basilikum 
Cream soup of tomatoes with basil 



SAFT

Saft von Orange, Stangensellerie, Gurke, Zitrone und Ingwer 
Juice of orange, celery, cucumber, lemon and ginger 

HAUPTGÄNGE

Duo vom Bündner Lamm mit Aubergine und Couscous
Duo of Engadine lamb with eggplant and couscous

Gebratener Adlerfisch mit mediterranem Gemüse
Roasted eagle fish with mediterranean vegetables

Sommerrisotto 
Summery risotto 

DESSERTS

Erdbeeren «Ile Flottante»
Strawberry «Ile Flottante»

Exotischer Fruchtsalat 
Exotic 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.–