





Tagesmenu

Mittwoch, 03. Januar 2024

VORSPEISEN



Jakobsmuschel Tartar mit Granny Smith Apfel, Gurke und Buttermilch
Scallops tartar with Granny Smith apple, cucumber and butter milk

Grüne Bohnen mit Cashewkernen, Zitrone und Ingwer 
Green beans with cashew nuts, lemon and ginger 

Linguine «cacio e pepe» mit Blumenkohl 
Linguine «cacio e pepe» with cauliflower 

SUPPEN

Consommé «Alexandra»

Waldpilzcremesuppe mit Croûtons 
Cream soup of wild mushrooms with croutons 

SAFT

Saft von blauen Trauben, Chiasamen, Grapefruit und Honigmelone 
Juice of blue grapes, chia seeds, grapefruit and honeydew melon 



HAUPTGÄNGE


Gebratener Rentierücken mit Plain in Pigna, gebratenen Karotten und schwarzen Nüssen
Roasted saddle of reindeer with Plain in Pigna, roasted carrots and black nuts

Konfierte Lachsforelle mit Bündler Gerstotto und Caviar-Beurre Blanc
Confit salmon trout with Grisons barley risotto and caviar Beurre blanc

Pissaladier mit Taggiasca Oliven 
Pissaladier with Taggiasca olives 

DESSERTS

Kokosnuss Clafoutis mit Mangosorbet 
Coconut clafoutis with mango sorbet 

Apfel-Traubensalat 
Apple grape 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.–