





Tagesmenu

Freitag, 26. Januar 2024

VORSPEISEN

Duo von Aal und Zander mit Wurzelgemüse und Gartenkresse Emulsion
Duo of eel and pike perch with root vegetables and garden cress emulsion

Bimi Brokkoli mit Zucchini, Cranberries und Quinoa 
Bimi broccoli with courgette, cranberries and quinoa 



«Mezzelune» mit Kürbis, Pecorino und Senffrüchten 
«Mezzelune» with pumpkin, pecorino cheese and mustard fruit 

SUPPEN

Consommé «Madrilène»

Winterliche Gemüsecremesuppe mit Engadinerwurst
Cream soup of winterly vegetables with Engadine sausage

SAFT

Saft von Wassermelone, Ananas, Birne und Ingwer 
Juice of watermelon, pineapple, pear and ginger 



HAUPTGÄNGE



Glasierte Entenbrust mit Urkarotte, Gnocchi, Rosenkohlblättern und Cassis Jus
Glazed duck breast with purple carrot, gnocchi, brussels sprouts leaves and black currant jus

Gebratene Eglifilets mit Artischocken, Engadiner Kartoffeln und Kapern
Roasted perch filets with artichokes, Engadine potatoes and capers

Capuns «Suvretta House»

DESSERTS

Zitronentarte mit Zitronengras Mousse und «Fior di Latte» Eis 
Lemon tart with lemongrass mousse and «Fior di Latte» ice cream 

Exotischer Fruchtsalat mit Vanille-Passionsfrucht Infusion 
Exotic fruit salad with vanilla-passionfruit infusion 

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