

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

LAUWARMER SPARGELSALAT

BÜNDNER ROHSCHINKEN | TOMATEN | SCHNITTLAUCH

Lukewarm asparagus salad | Grisons raw ham | tomatoes | chives

18.00

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE | MIT GERÄUCHERTEM SAIBLING

Cream of bear's garlic soup | with smoked char

13.00

PORTION FRISCHE WEISSE SPARGELN | SAUCE HOLLANDAISE | NEUE KARTOFFELN

Portion fresh white asparagus | hollandaise sauce | new potatoes

32.50

MIT KALBSRÜCKENSTEAK

with saddle of veal steak

54.00

SCHOKOLADENPARFAIT | MIT GRAND MARNIER-ERDBEEREN

Chocolate parfait | with Grand Marnier strawberries

12.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 89.00

SCHWEINSKOTELETT GRAND CRU 280G

PORTWEINJUS | SÜSSKARTOFFEL-GNOCCHI | OLIVEN-BLATTSPINAT

Pork chop Grand Cru 280g

port wine gravy | sweet potato gnocchi | leaf spinach with olives

42.00

 VEGETARISCH | vegetarian

PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST. | Prices in Swiss francs incl. 8.1% V.A.T.