

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*



CARAMELISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

MARINIERTER RANDEN | BAUMNÜSSE | SPROSSEN

Caramelized goat fresh cheese | marinated beetroot | walnuts | sprouts

16.00

HOKKAIDO-KÜRBIS-INGWERSUPPE

GRISSINI | BÜNDNER ROHSCHINKEN

Hokkaido pumpkin-ginger soup | grissini | Grisons raw ham

12.50

RIB EYE STEAK VOM ALPENARENA BIO RIND

CHIMICHURRI | FREGOLA SARDA | GETROCKNETE TOMATEN | WILDER BROCCOLI

Rib-eye steak of Alpenarena organic beef
chimichurri | fregola sarda | dried tomatoes | wild broccoli

45.00

NUSSTÖRTCHEN LAAXERHOF

HASELNUSSGLACE | PORTWEINGEL

Nut tartlet Laaxerhof | hazelnut ice cream | port wine jelly

14.50

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 82.00

SAUTIERTE RINDSFILETSPITZEN STROGANOFF

HAUSGEMACHTE CASARECCE | RANDEN | SAUERRAHM

Sautéed beef fillet tips Stroganoff
homemade casarecce | beetroot | sour cream

44.00



VEGETARISCH | vegetarian