

DER CHEF EMPFIEHLT | *THE CHEF RECOMMENDS*

SPARGELSALAT | TOMATEN | SCHNITTLAUCH | BÜNDNER COPPA

Asparagus salad | tomato | chives | Grisons Coppa

19.50

BÄRLAUCHCRÈMESUPPE | JAKOBSMUSCHEL

Cream of bear's garlic soup | scallop

13.50

GEBRATENES FILET VOM ALPENZANDER

TAGLIATELLE | RAGOUT VON WEISSEN UND GRÜNEN SPARGELN

Roasted fillet of Alpine pikeperch

tagliatelle | ragout of white and green asparagus

48.00

 LIME PIE | BASILIKUM-ERDBEEREN | MERINGUE-CRUNCH

Lime pie | basil strawberries | meringue crunch

14.00

ALS KOMPLETTES 4-GANG MENU

as complete 4-course menu

CHF 85.00

 PORTION WEISSE SPARGELN

SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER | NEUE KARTOFFELN

Portion white asparagus | hollandaise sauce or melted butter | new potatoes

33.00

MIT PANIERTEM KALBSSCHNITZEL | with breaded veal escalope

48.00

MIT RINDSFILETSTEAK | with beef fillet steak

64.00

MIT LACHSFILET | with salmon fillet

52.00

 VEGETARISCH | vegetarian

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