

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE STARTER

GRÜNER SALAT

Hirschtrockenfleisch | Nüsse | Preiselbeeren

GREEN SALAD

Air-dried venison | nuts | lingonberries

oder | or

RAUHLACHS

Avocado | Petersilie

SMOKED SALMON

Avocado | parsley

oder | or

BÜNDNER GERSTENSUPPE

GRISONS BARLEY SOUP

HAUPTGANG MAIN COURSE

STROGANOFF

Kartoffelstock

STROGANOFF

Mashed potatoes

oder | or

WOLFSBARSCH

Reis | Mangold

SEA BASS

Rice | Swiss chard

oder | or

SPAGHETTI

Hummerbisque | Zucchini

SPAGHETTI

Lobster bisque | zucchini

CHEF'S CHOICE

WINTERSALAT

Kürbis | Granatapfel | schwarzer Trüffel

WINTER SALAD

Pumpkin | pomegranate | black truffle

22.—

ACQUERELLO RISOTTO - 7 JAHRE GEREIFT

Alba Trüffel

ACQUERELLO RISOTTO - 7 YEARS MATURED

Alba truffle

55.—

OCHSENSCHWANZCONSOMMÉ

Ravioli | Schwarzwurzel

OXTAIL CONSOMMÉ

Ravioli | black salsify

28.—

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI

Alba Trüffel

HOMEMADE TAGLIOLINI

Alba truffle

55.—

WOLFSBARSCH

Pachino Tomate | Endivien | Oliven

SEA BASS

Pachino tomatoe | endive | olives

58.—

REHRÜCKEN

Fermentierte Karotte | Rosenkohl | Dijon-Walnusspesto

SADDLE OF VENISON

Fermented carrot | Brussels sprouts | Dijon-walnut pesto

58.—

DER APFEL

THE APPLE

18.—

MO - SO | 29. Dezember bis 04. Januar | 12.00 - 14.00 UHR

MON - SUN | 29. December to 04. January | 12.00 - 14.00 PM

2-GANG
2-COURSE

inkl. ein Glas Wein, 0.5l Wasser & ein Kaffee

incl. one glass of wine, 0.5l water & one coffee

54.—

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

All prices incl. 8.1 % VAT.