

Abend-Gourmet-Menu

Gebratener Ziegenkäse auf Berglinsensalat Fruchtiges Orangendressing Feigen ***	21.-
Crèmesuppe von Krustentieren Sautierte Krebschwänze ***	16.--
Gebratenes Saiblingsfilet An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen & Cashew Nüssen Kartoffel-Selleriepüree	40.--
Grosse Portion	46.--
Weinempfehlung WEISS: Muscat Chapelle, Muscat d'Alsace, Muré 1 dl ***	9.--
Rosa gebratenes Kalbssteak Bärlauchkruste Weisse Spargeln, Sauce Hollandaise Leicht gebratene Kartoffeln Grosse Portion	54.-- 60.--
Weinempfehlung: Faletto 1 dl Cabernet Sauvignon, Barbera, Nebbiolo ***	10.30
Variation von Erdbeer & Rhabarber Weisses Schoggimousse oder	16.--
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl	16.--
5 Gang Gourmet-Menu (Portionsgrösse wird angepasst)	125.--
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang	85.--
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang	99.--
3 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	69.--
3 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert	83.--