

Abendspezialitäten

Carpaccio von Rind und Kalb Trüffelrahm und einjähriger Arosener Alpkäse Salatbouquet		22.--

Crèmesuppe von Krustentieren sautierte Krebschwänze		13.50
Weinempfehlung: Chablis 1er Cru Montmains AOC, Chardonnay	1 dl	9.30

Gebratenes Skrei-Royalfilet (Winterkabeljau) Weissweinschaum auf Chorizzo-Linsen Kartoffel-Sellerie-Püree		34.--
Grosse Portion		40.--
Weinempfehlung: Floreado, Sauvignon Blanc DOC, Kellerei Andrian, 2017	1 dl	7.60
oder		
Rosa gebratenes Kalbssteak Morchelrahmsauce hausgemachte Nudeln Gemüsebouquet		44.--
Grosse Portion		50.--
Weinempfehlung: Molina Barrique Cab. Dorsa, Cab. Dorio, Cab. Cubin, Diolnoir, Merlot, Gamaret, Zweigelt, Cottinelli	1 dl	10.--
Cepa a Cepa, DOCa, Rioja, Tempranillo Bodegas Proelio	1 dl	10.--

Crème Brûlée Litschi-Sorbet & Früchteminestrone		12.50
oder		
Käseauswahl von der Sennerei Maran, Arosa mit einem Glas Sauternes oder Portwein 4cl		
5 Gang Schlemmer-Menu (Portionengrösse wird angepasst)		92.--
4 Gang Fisch-Menu mit kleinem Hauptgang		78.--
4 Gang Fleisch-Menu mit kleinem Hauptgang		88.--
3 Gang Menu Fisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		58.--
3 Gang Menu Fleisch mit kleinem Hauptgang, Suppe & Dessert		68.--