



*

**GESTALTEN SIE IHR MENU SELBST
ODER LASSEN SIE SICH POSITIV ÜBERRASCHEN!**

*

2 GÄNGE

78.– CHF

3 GÄNGE

97.– CHF

4 GÄNGE

116.– CHF

5 GÄNGE

135.– CHF

*

MENU SURPRISE MIT 8 GÄNGEN

185.– CHF

*

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte beziehen wir hauptsächlich aus der Umgebung/
Region. Wir achten darauf, dass das Fleisch aus artgerechter Haltung stammt. Wir
geben ihnen gerne Informationen über möglich Allergene in den einzelnen
Gerichten.



DIE ERSTE VERFÜHRUNG

*

**Lugnezer Saiblingsröllchen mit gepufftem Tapioka
und Erbsencreme**

*

**Spargelceviche im Rohschinkentacco
mit Himbeergel**

*

**Burrata mit Melissenerdbeeren
und Gerstensalat**

*

**Carpaccio von Rind und Kalb mit gebackenem Ei
und Sauce Bearnaise**

*



*

DIE ZWEITE KLEINE VERFÜHRUNG

*

**Zitronen Basilikumsuppe mit Frischkäsestrudel
und Erdbeerschaum**

*

Längster Ravioli Graubündens

*

**Röstblumenkohlrisotto mit Mojo
und Paulas Bacalhaubällchen**

*

**Pasta «Brunnen»
Überraschung nach Tagesangebot**

*



*

DIE GROSSE VERFÜHRUNG

*

Confiertes Zander mit lila Kartoffelcreme

Johannisbeeren und Liebstöckel

*

Satay Perlhuhnbrust mit Arancini

und Erdnusscreme

*

Rindsfilet mit Caponata

und Rucolarisotto

*

Zweierlei von Luzis Kalb mit Erbsen

und Alpkäse Chilikrapfen

*



*

DIE LETZTE VERSUCHUNG

*

Himbeer Holunderblüten Vacherin Glace
mit Rosencreme

*

Variation von der Erdbeere

*

Geeister Capuccino mit Mandelhüppen
und Kirschenkompott

*

Aprikosenjalousie mit Pistazienkrokanteis
und Abricotineganache

*

Hausgemachte Eis und Sorbets

*

Ausgesuchte Käse aus der Region

*