

Bündner Rohschinken mit Eiersalat und Meerrettich Aioli

Prosciutto crudo dei Grigioni con insalata di uova e aioli di rafano
Grisons ham with egg salad and horseradish aioli

CHF 12.-

Spargel-Cremesuppe mit Crevetten

Crema di asparagi con gamberi
Cream of asparagus with prawns

CHF 12.-

Spargel mit Sauce Hollandaise und Rührei

Asparagi con salsa olandese e uova strapazzate
Asparagus with hollandaise sauce and scrambled eggs

CHF 29.-

mit Kochschinken / con prosciutto cotto / with cooked ham

CHF 31.-

Lachsfilet auf Bärlauch-Risotto

Filetto di salmone su risotto all'aglio selvatico
Salmon fillet on wild garlic risotto

CHF 36.-

Kalbsbraten mit Süßkartoffelpüree, glasiertes Gemüse und Rosmarinjus

Arrosto di vitello con purea di patate dolci, verdure glassate e jus al rosmarino
Roast veal with sweet potato puree, glazed vegetables and rosemary jus

CHF 38.-

Lammkrone mit Ofengemüse, Kartoffelgratin und Morchel-Rahmsauce

Carré d'agnello con verdure al forno, patate gratinate e salsa di spugnole
Rack of lamb with baked vegetables, potato gratin and morel sauce

CHF 42.-

Panettone mit Vanillesabayon

Panettone con sabayon alla vaniglia
Panettone with vanilla sabayon

CHF 11.-

MENÜ

Vorspeise mit Spargel oder Fisch Hauptgang

Antipasto, asparagi o pesce come piatto principale
Starter, asparagus or fish as main course

CHF 33.-

Mit Dessert / con dessert / with dessert

CHF 39.-

Vorspeise mit Fleisch Hauptgang

Antipasto, carne come piatto principale
Starter with meat Main course

CHF 47.-

Mit Dessert / con dessert / with dessert

CHF 54.-

Liebe Gäste
Über Zutaten in unseren
Gerichten, die Allergien oder
Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Service-
Mitarbeiter.
Alle Preise inkl. MwSt