



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Blattsalat mit geräucherter Entenbrust, Blutorange, karamellisierten Baumnüssen und getrockneten Preiselbeeren 24

Tatar vom Schweizer Rind mit 70 g 26
Chilimayonnaise, eingelegtem Gemüse 140 g 36
und hausgemachtem Butterbrioche

Gluten- & laktosefrei möglich

Variation vom Hokkaido-Kürbis 22
mit eingelegten Kumquats und geräuchertem Bauernschinken von der Metzgerei Hatecke

Gratinierter Ziegenkäse 18
mit Rohschinkencrumble, Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch 14

VEGAN MÖGLICH

Kürbiscremesuppe 14

Wildconsommé mit Gemüsebrunoise 18
und Blätterteigstange

ZWISCHENGÄNGE

Steinpilzrisotto mit frischem Rucola 24
und Grana Padano
— als Hauptgang 32

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch 18
und Rotweinschalotten

VEGETARISCH MÖGLICH

— als Hauptgang 28

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren 48
und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites



Ossobuco vom Tiroler Hirsch 42
mit hausgemachten Pommes Dauphine,
geschmortem Wurzelgemüse
und einer Vanille-Portwein-Birne



Rinderfilet vom Argentinischem Black Angus 56
mit Pfeffer-Cognac Sauce, Grillgemüse
und Pommes Frites

Rehragout mit Rotkohl, Spätzli 39
und Marroni



DESSERTS

Vermicelles mit Amarena-Kirschen, 16
Meringue und Schlagrahm

Parfait von der Vahlrona Schokolade 16
mit Olivenöl-Waldfruchtcrumble

Grosser Windbeutel mit Caramelmousse 14
und Vanillecreme

Fleischherkunft: Wild aus Österreich, Rind aus
der Schweiz und Argentinien, Poulet, Kalb und
Lamm aus der Schweiz.



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.



Hinweise zu Allergenen & Inhaltsstoffen erhalten
Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 09 | 26