

Wein in Flaschenqualität dl**Flûte Champagne, Bernard Remy 13****Weisswein**

Grillo bianco, Sicilia 24 8

Rosé

Château Bauduc, Rose 23 8

RotweinSecond de la fleur, St. Emilion,
Grand Cru 20 9

Jeninser Pinot Noir, Grünenfelder 22 9

Eingang

Saisonaler Blattsalat Balsamico 13

Blattsalat Kirschtomaten Kerne Kürbiskernöl 15

Blattsalat "Thousand Island" Speck 16

Rucolasalat Parmesan Balsamico rosso 15

Randensalat Apfel Meerrettich 16

Geisskäse Blattsalat Balsamico 18

Fenchelsalat Rucola Datteln 16

Burrata Kirschtomaten Olivenöl 19

"Pulpo tiepido" Kartoffeln Olivenöl Petersilie 23

Rieslingrahmsuppe Malanser 15

Bündner

Pizocels Sursilvan Lauch Wirz Rosinen 28

Capuns aviarts Mangold Rauchspeck 29

Spätzli Spinat Bergkäse 27

Spätzli Kartoffeln Lauch Bergkäserahm 27

Tagliatelle

Grappa Parmesan Rahm 27

Speck Kräuter Olivenöl 28

Zitronenolivenöl Rucola 27

Allergien: Fragen an Fachpersonal

HauptgangRindsschmorbraten Merlot
Kartoffelpüree 36Siedfleisch Meerrettichrahm
Wurzelgemüse Kartoffeln 38Kalbsplätzli Zitronen-Butterjus
Quarkpizokel 45Lammrücken Kruste Kräuter
Saisongemüse Bramatapolenta 45
Lammrückenspitzen Paprika-Peperonirahm
Spätzli 45Rindsfilet Rioja-Rotweinjus 200g
Bramatapolenta 55
Rindsfilet Pommery Senfrahm 200g
Spätzli 55Hirschrückenspitzen Grapparahm
Spätzli 52
Hirschrückenmedaillon Cognacrahm
Spätzli 52
Hirschrückenmedaillon Cassis Jus
Bramatapolenta 52Rotkraut 5
Maroni 3
Saisongemüse 6**Süsses**Eiskaffee Rahm 14
Eiskaffee mini 10Sauerrahmglace mit Cassis & Olivenöl 15
Sauerrahmglace Amarenakirschen 15
Sauerrahmglace frische Beeren 16

Caramelglacé sale Aprikosenrahmkompott 14

Mille feuille Mascarponecreme Beerencoulis 16
Beeren Meringue Mascarponecremeschale 14Vanilleglace affogato al coretto 10
Vanilleglace Rahm Schokisauce 13

Schokikuchen 12

Himbeersorbet mit Prosecco 13
Himbeersorbet mit Kirsch 14Meringue Caramelglace salé Rahm 13
Meringue Marronglace Rahm 13

Glacé pro Kugel 4.5