

Wein in Flaschenqualität	Jg	dl
Flûte Champagne, Bernard Remy		13

Weisswein

Chateau Bauduc, Bordeaux	25	8
--------------------------	----	---

Rosewein

Château Bauduc, Bordeaux	24	8
--------------------------	----	---

Rotwein

Barbaresco Riserva, Sarotto	19	10
Relais de la Dominique	19	10
St. Emilion Grand Cru		

Eingang

Saisonaler Blattsalat Balsamico	13
Blattsalat Kirschtomaten Kerne Kürbiskernöl	15
Blattsalat "Thousand Island" Speck	16
Blattsalat Pilze gebraten Balsamico	17
Rucolasalat Parmesan Balsamico rosso	16
Randensalat Apfel Meerrettich	16
Geisskäse Blattsalat Balsamico	18
Fenchelsalat Rucola Datteln	16
Burrata Kirschtomaten Olivenöl	20
"Pulpo tiepido" Kartoffeln Olivenöl Petersilie	23
Rieslingrahmsuppe Malanser	15

Bündner

Capuns aviarts Mangold Rauchspeck	29
Pizokel Sursilvan	29
Spätzli Spinat Bergkäse	27
Spätzli Kartoffeln Lauch Bergkäserahm	27

Tagliatelle

Parmesanrahm Grappa	27
Speck Kräuter Olivenöl	28
Zitronenolivenöl Rucola	27

Allergien: Fragen an Fachpersonal

Hauptgang

Rindsschmorbraten Merlot Kartoffelpüree	36
Siedfleisch Meerrettichrahm Wurzelgemüse und Kartoffeln	38
Kalbsplätzli Zitronen-Butterjus Quarkpizokel Kalbsplätzli Marsalarahm Kartoffelpüree	45
Lammrücken Kruste Kräuter Saisongemüse Bramatapolenta	45
Rindsfilet Rioja-Rotweinjus Bramatapolenta	200g 55
Hirschfiletspitzen Grapparahm Spätzli Hirschfiletmedaillon Cognacrahm Spätzli Hirschfiletmedaillon Cassis Jus Bramatapolenta	52
Rotkraut Maroni Saisongemüse	5
	3
	8
Süsses	
Eiskaffee Rahm	14
Eiskaffee mini	10
Sauerrahmglace mit Cassis & Olivenöl	15
Sauerrahmglace Amarenakirschen	15
Sauerrahmglace frische Beeren	16
Zwetschgensorbet Pflümli	16
Zitronensorbet Wodka	16
Zitronensorbet Prosecco	16
Caramelglacé sale Aprikosenrahmkompott	14
Mille feuille Mascarponecreme Beerencoulis Beeren Meringue Mascarponecremeschale	16
	14
Vanilleglace affogato al coretto Vanilleglace Rahm Schokisauce	10
	13
Schokikuchen	12
Meringue Caramelglace salé Rahm Meringue Marroniglacé Rahm	13
	13
Glacé pro Kugel Rahm	4.5
	1.5