

Vorspiisa

NÜSSLISALAT mit Nuss-Pesto, pochiertem Ei und Speck	15
GEMÜSEBEET von Gemüse mit Pumpernickel-Erde und Blüten	19
HAUSGEMACHTE BLUTWURST mit Erbsenpüree, Rötli-Jus, und Kefen Salat an Estragon-Essig	21
GEBACKENER BERGKÄSE aus der Sennerei Vals mit Blumenkohl und Alpiger Bio-Eigelbcrème	21
ZWEIERLEI VOM STÖR mit Randen, Birne und Sauerrahm mit 5 g Oona Kaviar	24 39
RINDSTATAR AUS DER OBERSCHALE VON MAZLARIA VRIN mit Kräutern und Käsecrème	29

Suppa

PETERSILIEN-CRÈMESUPPE mit eingelegten Radieschen	12
TOMATENESSENZ mit Frischkäse-Basilikum-Ravioli	14

Zum Teller

RAVIOLS DA TRIN

gefüllt mit Dörrbirnenmousse, Zwiebeln,
Salbei und brauner Butter

pro Stück 4.50

CAPUNS

mit Salsiz und Kräutern im Mangoldwickel ...

... in kräftiger Rahmbrühe mit Bergkäse

pro Stück 4.50

... mit Rehbratwurstli, Apfel, Bergkäse
und Nüssen

pro Stück 7.00

Flaisch

CHURER FLEISCHTORTE mit Gemüsesalat und Senf-Dressing	29
KALBSHUFT-DECKEL sauer eingelegt mit kräftigem Jus, Pastinaken und Karotten Gemüse	39
ZWEIERLEI VOM LAMM mit Ziegen-Quark-Pizokel, Zwiebelgewächsen und Schnittlauchsauce	44

Fisch

ZANDER

unter der Kartoffelkruste, rote und gelbe Randen
mit Grendelmeiers Himbeeressig

38

ALPEN-STÖR

mit Hirschtrockenfleisch und Sellerieschaum
mit Haselnuss-Eigelb

41

für zwei Personen

800 g CÔTE DE BOEUF – AB 2 PERSONEN
mit Maggia-Pfeffer-Sauce,
Pont-Neuf-Kartoffeln und Rosenkohl

pro Person

64

Süssi Sache

SCHOKOLADEN-VARIATION

ab zwei Personen

pro Person 14

ÄLPER-SCHOKOLADEN-PARFAIT

mit geschmorten Birnen und seinem Sorbet

11

«DESSERT SARDONA»

TÖRTCHEN VOM LAAXER NATURJOGHURT

mit grünem Apfel und Hafer Glace

11

Chäs

BÜNDNER KÄSESPEZIALITÄTEN

Portion 1–3 Käse	14
Portion 3–5 Käse	21

Die Käse werden mit Fruchtsenf, Hausgemachten Chutney, Brot und Laaxer Früchtebrot serviert.

Fleischdeklaration

Lamm: Schweiz · Rind: Schweiz · Kalb: Schweiz · Poulet: Schweiz · Schwein: Schweiz

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8 % Mehrwertsteuer.