

Vorspiisa

SALATHERZEN mit schwarzen Nüssen, Apfel-Chutney und Balsamico-Gel	16
BROT-SALAT mit Tomaten, Schweizer Mozzarella und Basilikum-Sorbet	19
HAUSGEMACHTE BLUTWURST mit Pilzen, Pfefferkirschen und «Röteli»-Jus	21
WASSERMELONEN CARPACCIO mit Ziegenkäse und Estragon	16
GEBEIZTER SAIBLING mit Gurken-Variation und Sauerrahm	24
TATAR VOM BÜNDNERFLEISCH mit violetter Sauerklee-Sorbet und mariniertem Gemüse	27

Suppa

KALTES RANDENSÜPPCHEN mit Himbeer-Granité	12
RUCCOLA-CRÈMESUPPE mit Bergkäseknusper	12

Zum Failla

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 Rehbratwürstli, Apfel, Bergkäse
und Nüssen

pro Stück 7.00

Flaisch

CHURER FLEISCHTORTE mit Gemüsesalat und Senf-Dressing	29
POULETBRUST mit Erbsencreme, Hefepätzli und Kefen	39
REHRÜCKEN UND SEINE GESCHMORTE SCHULTER mit Holunderblütenravioli, wildem Brokkoli und Wachholder-Jus	46
FILET UND MILKEN VOM KALB mit Pfifferlingen, Staudensellerie, Sauerampfer-Gries und Liebstöckl aus dem eigenem Garten	52

Fisch

ZANDER Kross gebraten, auf Champagner-Kraut mit glasierten Weintrauben und rotem Most-Schaum	39
ALPEN STÖR auf Mandel-Crème, weissem Tomatenschaum und Paspier-Algen	41

für zwei Personen

800 G CÔTE DE BOEUF

mit grünen Gnocchi, Artischocken, dicken Bohnen
und Maggia Pfeffer-Sauce

pro Person 64

Süssi Sache

SCHOKOLADEN-VARIATION

ab zwei Personen

pro Person

16

APRIKOSEN-MOUSSE

mit Pekannuss, Streuseln und «Felchlin» Vollmilchschokolade

12

ZITRONEN-PARFAIT

mit Waldbeeren und Himbeer-Sorbet

12

Chäs

BÜNDNER KÄSESPEZIALITÄTEN

Portion 1–3 Käse	12
Portion 3–5 Käse	19

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

Fleischdeklaration

Lamm · Rind · Kalb · Poulet · Schwein: Schweiz

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