

Herzlich Willkommen

Buna sera
Guten Abend

Unser Restaurant bietet von den Alpen bis zum Meer,
eine abwechslungsreiche Reise für Ihre Sinne.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.

Vorspiisa

TOMATENSALAT mit Salatherzen, Büffel Mozzarella und knusprigem Brot Laktose, Gluten	24
SPINATSALAT mit Rohschinken, Feige und Burrata Laktose, Gluten	22
MELONENSALAT mit Ziegenkäse, Löwenzahn und Haselnusskrokant Nüsse, Laktose	21
LACHS mit Gurkenvariation, Sauerklee und Orange Fisch, Laktose	26
JAKOBSMUSCHELN CEVICHE mit Avocado, Mango und Tortilla Chips Weichtiere, Fisch, Sellerie	32
CARPACCIO VOM SCHWEIZER RIND mit Bündnerfleisch Tatar, Sbrienz und Wachtelei Laktose, Ei	29
TRIOLOGIE VON DER GÄNSELEBER mit Guava Gelee, Brioche und Cerealien Crumble Ei, Laktose, Gluten	35

Suppa

LEICHTES HEUSÜPPCHEN mit Flusskrebse, Haselnuss und Wildschinken Weichtiere, Krustentiere, Nüsse, Laktose, Sellerie	19
PILZCONSOMME mit Valser Natur Joghurt, Waldmeister und Rotebeete Laktose, Sellerie	21
GRÜNE KALTSCHALE geräucherter Aal, Granny Smith Apfel und Sauerrahm Fisch, Sellerie, Laktose	20

Pasta

RAVIOLS DA TRIN gefüllt mit Dörrbirnenmousse, Zwiebeln und Rotweibirne Gluten, Laktose, Sellerie	27
LASAGNETTE mit Scampi, Zucchetti und Bottarga vom Thunfisch Krustentiere, Fisch, Gluten, Laktose, Sellerie, Gluten	24
RISOTTO CARNAROLI mit Erbse, schwarzer Trüffel und Belper Knolle Laktose, Sellerie	29
TAGLIOLINI MIT HUMMER mit Kirschtomaten, leichter Bisque und Salicorn Fisch, Krustentiere, Laktose, Gluten	49

Steak

ENGADINER ANGUS RINDSFILET mit Topinambur, würziger Kartoffelkrokette und grüner Pfeffersauce Gluten, Laktose, Sellerie	65
MAISPOULARDENBRUST mit Brennesselpizokel, Maiscreme und Waldpilze Laktose, Gluten, Sellerie	39
REHRÜCKEN Mohnkartoffelknödel, Steinpilze und Fichtensprossen Nuss, Laktose, Gluten, Sellerie	46
FILET VOM MILCHKALB mit gebratenem Bries, Morcheln und Tropea Zwiebel Ravioli Laktose, Gluten, Sellerie	53
STEAK VOM LUMA BEEF «HANDSELECTED SWISS BEEF» Knochenmark, Pastinake und confierte Kirschtomaten Laktose, Gluten, Sellerie	66

Fisch

WOLFSBARSCH mit Salicorn, Cerignola Olive und Pfirsich Laktose, Fisch, Weichtiere, Krustentiere, Sellerie	39
GEBIRGSSAIBLING IM ALPEN TEE GEGART mit Holunder, Brunnenkresse und Pfifferlinge Laktose, Fisch, Weichtiere, Krustentiere, Sellerie	45
GRILLIERTER OCTOPUS mit La Ratte Kartoffeln, Passionsfrucht und geräucherter Paprika Fisch, Weichtiere, Krustentiere, Laktose, Sellerie	36
VEGETARISCH UND VEGAN	
LAUWARMER CHICORÉE mit Ziegenkäse, Walnuss und Apfelcrème Gluten, Laktose, Sellerie	24
GESCHMORTE URKAROTTE mit Sanddorn, Tapioka und Kamille	25

Süssi Sache

FELCHLIN SCHOKOLADEN PARFAIT

mit Karamellkern, Beeren mariniert in Waldmeister und Quinoatulle

22

Laktose

NR 27

mit Aprikosensorbet, Gin Jelly und marinierter Gurke

20

Laktose

PFIRSICH

mit Schafsmilch Panna Cotta, Champagnermousse und Lavendel

18

Laktose

KIRSCHKOMPOTT

mit Feta, Estragonsorbet und Mohnbiscuit

19

Laktose, Gluten, Nüsse

GLACE & SORBET

Vanille, Schokolade, Pistazie, Joghurt, Nuss
Erdbeere, Zitrone, Mango, Bananenpassionsfrucht

pro Kugel 4.50

Laktose

Chäs

SCHWEIZER KÄSESPEZIALITÄTEN

Portion 1–3 Sorten Käse	18
Portion 4–5 Sorten Käse	23

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

Laktose

FISCHDEKLARATION

Gebirgsaibling–Island
Lachs–Norwegen
Wolfsbarsch–Frankreich
Hummer–Nordwestatlantik
Flusskrebse–Schweiz/Frankreich
Octopus–Italien
Scampi–Scotland
Aal–Neuseeland

FLEISCHDEKLARATION

Lamm–Australien/England
Rind–Schweiz
Kalb–Schweiz
Geflügel–Schweiz/Frankreich
Wild–Schweiz
Luma Beef–Schweiz/USA
Schwein–Schweiz