

Unser Menu am Sonntag

Glasierte Crevetten mit Knoblauch und Chili
bunter Thaisalat mit Ingwer-Zitronengrasshot Fr. 32.--

oder

Terrine vom Hirzler Reh mit Foie gras, Brote Pistazien und Aprikose
Sellerie, Feigen und Brioche mit Lievita madre 36.--

oder

Mesclun-Nüsslisalat mit Randenallerlei und Stachis
gebratene Eierschwämmli 28.--

oder

Ochsenschwanzraviolo mit gebratener Foie gras 38.--
Schwarzwurzel und Pastinake

Bündner Gerstensuppe mit Rauchlachsallerlei 20.--

Saltimbocca vom Hirschkalbrücken mit Marsala und Feigen Fr. 54.--

Steinpilz-Carnarolisotto Wirsinggemüse mit Stachis und Kürbis

oder

Kalbsfilet und Bäggli mit Portweinjus 54.—
Kartoffelallerlei, farbige Rüebli und Endivien

oder

Tempura von Walliser Eglifilet mit Schnittlauch-Remouladensauce 54.—

Dampfkartoffeln, Spinat und Fenchel

oder

Curry von geräuchertem Tofu und Gemüse Fr. 52.--

Basmatireis mit Sesam und feinen Beilagen

Charlotte Royal mit Heidelbeeren 20.50

Zitrusfrüchten und caramelisierten Haselnüssen

oder

Eingelegte Zuger Kirschen mit Pistazien-Hochfinanzkuchen Fr. 20.50
und Sauerrahmglacé

Suppe oder Salat und Hauptspeise Fr. 65.—

Hauptgericht mit Vorspeise Fr. 80.—

Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert Fr. 112.--

2 Vorspeisen, Suppe, Hauptgericht und Dessert Fr. 125.—

Wenn sie eine Lebensmittelunverträglichkeit haben oder Vegetarier sind, dürfen sie gerne unsere
Mitarbeiter im Service fragen