



FRÜHLINGS-MENU


Carne Cruda vom Schweizer Kalb (Fein gehacktes Kalbfleisch) 24
mit Bärlauch und Zitronen-Olivenöl mariniert
an leichter grüner Sauce und Engadiner Wachtelei
*Carne cruda (chopped veal) marinated with wild garlic and lemon-olive oil
on green sauce and quail egg*



Erbsensuppe mit Zitronengras 16
grillierter Jakobsmuschel und pikantem Passionsfrucht-Sorbet
*Green pea soup with lemongrass,
grilled scallop and spicy passion fruit sorbet*



Sautiertes Zanderfilet auf Portulak-Spinat gross 44
mit konfierten Radiesli und Kresse-Senf-Schaumsauce klein 29
*Sautéed pikeperch fillet on portulaca-spinach
with confit radish and cress-mustard-foam sauce*



Pitahaya-Sorbet mit Prosecco nappiert 9.50
Dragonfruit sorbet with Prosecco



Rosa gebratenes Rindsfilet-Médailleon 52
und Rinds-Bäggli in Säntis Malt-Whisky geschmort
an zweierlei Spargeln und violetter Tessiner Polenta
*Sautéed beef fillet medallion and in Säntis Malt Whisky braised beef cheeks
on a duo of asparagus and purple polenta*



Erdbeer-Schokoladen-Variation 16
mit Vanille und Joghurt-Waldmeister-Glacé
*Variation of strawberries
with vanilla and chocolate and yoghurt woodruff ice cream*

Als 3-Gangmenu (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 89
as 3-course menu (starter, main course, dessert)

Als 4-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 98
as 4-course menu (starter, soup, main course, dessert)

Als 5-Gangmenu (Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert) 115
as 5-course menu (starter, soup, sorbet, main course, dessert)

Als 6-Gangmenu (komplettes Menü) 129
as 6-course menu (full menu)

Gerne können Sie sich Ihr Menü selbst zusammenstellen.
In diesem Fall berechnen wir Ihnen die einzelnen Gänge.