

Appetizers and salads

Saisonaler Blattsalat mit Brombeer-Balsamicovinaigrette,
Radieschen, Sonnenblumenkernen und Appenzeller-Flûte
Seasonal leaf lettuce with balsamic-blackberry vinaigrette,
red radishes, sunflower seeds and "Appenzeller" puff pastry

17.00

Gebackener Büffelricotta mit getrüffelten Zucchiniestreifen, grünem Spargel und karamellisiertem Schalottenchutney

Baked buffalo ricotta cheese with truffled zucchini stripes,
green asparagus and caramelized shallot chutney

24.00

Rindsfiletcarpaccio mit Pfifferlingen, Bündner Bergkäse
und «Lollo Rosso»

Carpaccio of beef fillet with chanterelles,
Grisons mountain cheese and "lollo rosso" leaf lettuce

32.00

Gegrillter «Yellowfin» Thunfisch mit Koriander-Avocado-mousse, Mango und Meeresspargel
Grilled "Yellowfin" tuna with coriander-avocado mousse, mango and salicornia

36.00

Wassermelone mit gebratenem Kaisergranat-Zitronengras-spiess, Eismeerkabben und Portweinreduktion

Watermelon with Norway lobster-lemongrass skewer,
snow crab meat and port wine reduction

38.00

Balik-Lachs «Tsar Nikolaj» mit glasiertem Wildpfirsich, Tobiko, Yuzu-Crème fraîche und Blinis
Balik salmon "Tsar Nikolaj" with glazed wild peaches,
Tobiko, yuzu crème fraîche and blini

68.00

Rindstatar mit Graham Toast

und 12jährigem Glenfiddich Single Malt Whisky

Beef tartar with Graham toast

and 12 year old Glenfiddich Single Malt Whisky

1/2 Portion

1/1 Portion

28.00

42.0

Soups

Blumenkohl-Kokosnusscrèmesuppe mit Lamm-Bonbon

Cream of cauliflower-coconut soup with lamb “bonbon”

19.00

Paprikaschaumsuppe mit Ziegenfrischkäse-Crostini

Cream of bell pepper soup with goat’s cream cheese-crostini

19.00

Erbsen-Gazpacho mit gebratener Rotbarbe

Pea gazpacho with pan-fried red mullet

19.00

Buttermilch-Avocadokaltschale mit süss-saurer Garnele

Buttermilk-avocado cold soup with sweet-sour prawn

19.00

Entrées Starter Main course

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Pancetta,

Sauerampfercrème und «Bottarga»

Grilled scallops with pancetta bacon, garden sorrel cream

and “Bottarga”

38.00 48.00

Geschmorte Kalbsbäckchen im hausgemachten Ravioli

mit Madeirajus, Karotten-Estragonstampf

und Belper Knolle

Homemade ravioli with braised veal cheeks, Madeira jus,

mashed tarragon-carrots and "Belper Knolle" cheese

38.00 48.00

Champagnerrisotto mit Sommertrüffel, Pfifferlingen,

Junglauch und Zitronenmelisse

Champagne risotto with summer truffle, chanterelles,

baby leek and lemon balm

24.00 34.00

Vegetarian

Orangen-Quinoaschnitte mit Soja-Rahmspinat,

Pfifferlingen und Waldpilzen

Orange-quinoa slice with soy-cream spinach, chanterelles

and forest mushrooms

34.00

Hausgemachte Gartenkräutertagiatelle mit Ratatouille,

Pecorino und roter Kresse

Home-made Tagliatelle pasta with garden herbs, ratatouille,

Pecorino cheese and red cress

32.00

Fish and seafood

Seeteufel mit Hummersauce, gegrillten roten und gelben Paprika und «Fregola Sarda»

Monk fish with lobster sauce, grilled red and yellow bell peppers and "Fregola Sarda" pasta

56.00

Saiblingsfilet mit Gurkentatar, Dill-Crème fraîche, Babykarotten und schwarzem Reis

Fillet of char with cucumber tartar, dill crème fraîche,

baby carrots and black rice

56.00

Seezungenfilets mit Kapern-Limettenbutter, Zuckerschoten und Safranrisotto

Fillets of sole with caper-lime butter, sugar peas

and saffron risotto

58.00

Bio-Lachsfilet mit Erbsensalsa, Maisküchlein

und Pimpernelle

Organic salmon fillet with pea salsa, maize fritter and burnet

54.00

«Catch of the day» mit Noilly Prat-Jus, Mangold, Artischocken-Tomatenragout und Pfifferlingen

Catch of the day with Noilly Prat jus, Swiss chard,

artichoke-tomato ragout and chanterelles

46.00

Sweet delights

Warmer Schokoladenkuchen mit Minzkern, Waldbeeren und Mascarpone-Eistörtchen

Warm chocolate cake with mint, mixed berries

and mascarpone ice cream tartlet

19.00

«Moscato d'Asti»-Crème Caramel mit Nektarinen-spalten und Mandelbiskuitröllchen

«Moscato d'Asti»-flavoured caramel custard

with nectarines and almond biscuit rolls

19.00

«Frangipan»-Küchlein mit Holundermousse, Holunderblütensorbet und Blaubeercreme

“Frangipane” tartlet with elder mousse,

elder flower sorbet and blueberry cream

19.00

Yuzu-Granité mit Grüntee-Kokosnuss-Madeleine

und Melonensalat

Yuzu-Granité with green tea-coconut "Madeleine" cake and melon salad

19.00

Brombeer-Makrone mit Sauerrahmeis und Minze

Blackberry macaroon with sour-cream

ice cream and mint

19.00

Käsevariation

Cheese selection

23.00

Herkunft

Wagyu-