



Vorspeisen und Salate

Appetizers and salad

Blattsalate der Saison <i>Seasonal lettuce</i>		9.00
Duett von Tomatenkaltschale und Couscous garniert mit Fenchel Grissini <i>Duo of cold tomato soupe and couscous garnished with fennel breadsticks</i>		14.00
Variation vom Büffel Mozzarella und Grana padano an hausgemachtem Pesto und Ramati Tomaten <i>Variation of buffalo mozzarella and "Grana Padano" with homemade pesto and tomatoes</i>		14.00
Gebratener Sainte-Maure Ziegenkäse an Spinatpudding und Honig- Nuss- Vinaigrette <i>Fried Sainte-Maure goat-cheese on spinach mousse and honey-nuts-vinaigrette</i>		16.00
Riesen Crevetten im Tortilliamantel an hausgemachter Chilicréme und Thunfisch Tatar <i>Tiger prawns wrapped in tortillia of homemade chilli cream and tuna tartare</i>		22.00
Rindstatar ^(CH) mit frischem Toast, Butter, Zwiebelringen, Cornichons und Salat <i>Tatar of beef with fresh toast, butter, onion rings, gherkins and salad (as appetizer/ main course)</i>	als Vorspeise (120 g) als Hauptgang (200 g)	24.00 39.00



Suppen

Soups

Karottenkrautsuppe mit seinem Ravioli, karamellisiertem Rosmarin und Toast <i>Soup of carrots and cabbage with his ravioli, caramelized rosemary and toast</i>	9.00
Deftige Kartoffelschaumsuppe mit Trüffel <i>Tasty potato soupe with truffles</i>	12.00
Lemongras Suppe mit Wan Tan <i>Lemon grass soup with wan tan</i>	12.00
Feine Tomaten Essenz mit Balsamico Knödel <i>Clear tomato soup with balsamic dumplings</i>	13.00

Ab 2 Personen

For a minimum of two persons

Chateaubriand mit grünem Pfeffer flambiert an karamelisierter Gänseleber und feinem Gemüse <i>Dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch einer der folgenden Saucen und Beilagen à discretion:</i> - Sauce Bernaise oder Trüffeljus oder Pilzsauce - Dauphine Kartoffel oder Spätzle <i>Chateaubriand flambé with green pepper on caramelized foie gras and fine vegetables Served with the following sauces and side dishes at discretion:</i> - Bearnaise sauce or truffle or mushroom sauce - Dauphine potatoes or "Spätzle"	59.00 ^{P.P}
--	----------------------



Die Hauptgerichte

Main courses

Karamalisierte Maispouardenbrust auf Zitronen- Thymianjus an winterlichem Gemüse und Kartoffelnudeln <i>Caramelized chicken breast on lemon- thyme sauce with vegetables and potato noodles</i>	29.00
Gebratene Lammracks unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus mit Dauphinekartoffeln und gefüllter Zucchini <i>Roasted lamb rack with herb crust, dauphine potatoes with rosemary and stuffed zucchini</i>	34.50
Klassisches Wiener Kalbsschnitzel, Saisongemüse und Kräuterkartoffeln <i>Breadcrumbs and fried veal scallop with seasonal vegetable and herb flavoured potatoes</i>	36.00
Zartes Schweinsfilet mit Pilzen gefüllt, in Bündner Rohschinken gehüllt, an Myrte-Sauce mit feinem Zucchini-Tarte <i>Delicate pork fillet filled with mushrooms, covered with grison ham on myrtle-sauce with a delicious zucchini-pie</i>	36.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Speckbohnen <i>Veal strips Zurich style on hashbrowns and green beans with bacon</i>	37.00
Duett von Rehschnitzel in Mandelpanade und karamelisierter Wachtelbrust an Balsamicojus mit crémigem Risotto <i>Duet of deer steak wrapped in almonds and caramelized quail breast with balsamic sauce, creamy risotto</i>	39.00



Aus dem Wasser

From the water (Seafood)

Gebratenes Zanderfilet auf Kerbelschaum mit Nusskartoffeln und winterlichem Gemüse <i>Fried pike perch on chervil foam potatoes and winter vegetables</i>	32.00
Grilliertes Steak vom Schwertfisch an Limonen - Chiliöl mit lauwarmen Kartoffelsalat und mediterranem Gemüse <i>Grilled steak of swordfish in lemon - chili oil with warm potato salad and mediterranean style vegetables</i>	36.00

Die fleischlose Wahl

Vegetarian choice

Casarecci mit Kirschtomaten und Rucola serviert an Parmesancreme <i>Casarecci served with cherry tomatoes and rocket salad on italian cheese cream</i>	19.00
Hausgemachte Zitronen- Linguini mit Rucola, Tomaten und Schafskäse <i>Homemade lemon flavoured pasta on rocket salad, tomatoes and feta cheese</i>	Vorspeise 19.50 Hauptgang 24.00
Hausgemachte Steinpilz Tortelli an Salbei Pfeffer - Butter <i>Homemade mushroom tortelli with sage- pepper- butter</i>	21.00



Käsefondue

Cheesefondue

Ab 2 Personen bieten wir Ihnen auch gern unser Käsefondue in der Spenglerstube an!

For a minimum of two persons we serve you our Swiss cheese fondue in our "Spenglerstube"!

Käsefondue mit Brot 29. 00^{P.P}
Cheesefondue with bread

Unsere Empfehlung für Fondue Kenner:

Our recommendation for fondue connoisseur:

Das Original Davoser Fondue mit Brot 32. 00^{P.P}
Nur Appenzeller surchoix, Greyerzer surchoix und Davoser Bergkäse
The original davoser cheesefondue with bread.
Only Appenzeller cheese (surchoix), Gruyere cheese (surchoix) and Davoser mountain cheese

Käsefondue mit Steinpilzen und Brot 36. 00^{P.P}
Cheese fondue with ceps and bread

Zusätzlich Beilagen:

Additional side dishes

Baby- Pellkartoffeln 5.00
Baby potatoes boiled in their jackets

Birnen 6.00
Pears

Gemüse süss-sauer 6.00
Sweet and sour vegetables

Essen so viel man will! Alle Käsefondue verstehen sich à discretion
All you can eat on all cheese fondue.



Das süsse Finale

Desserts

Calamansi Crème Brûlée <i>Crème Brûlée of calamansi</i>	9.50
Apfel Tart tatin <i>Appel tart tatin</i>	9.50
Klassisches Mousse au Chocolate mit marinierten Orangenfilets <i>Classic chocolate mousse with marinated orange fillets</i>	11.50
Variation von schweizer Käse mit Nüssen, Birnenbrot, Kräuterhonig und Feigen <i>Choice of different cheese with walnuts, pearsbread, herbs flavoured honey and figs</i>	15.00
Kaiserschmarrn mit Rosinen, gerösteten Mandeln, Apfelmus oder Zwetschgenkompott <i>Cut-up and sugared pancake with raisins, roasted almonds, apple or plum sauce</i>	17.00