



Kräutermenü Sommer 2021

Erbsen-Kürbisterrine auf jungem Friseesalat
und Limetten-Schnittlauchvinaigrette

Pea and pumpkin terrine on young frisee salad and lime-chive vinaigrette

oder

Kräutercremesüppchen mit
Steinpilz-Rosmarinnocken

Herb cream soup with Porcini mushroom and rosemary gnocchi

Rosa gebratenes Bündner Weiderindentrecôte
in einem Mantel aus auserlesenen Schatzalpkräuter
dazu eine Karottenroulade, und Kartoffel-Brunnenkressestock

*Pink roasted Grison pasture-raised beef entrecôte in a coat of
selected Schatzalp herbs served with a carrot roulade, and potato and watercress*

Leichter Kräuterbrioche gefüllt mit Vanille-Bourboncreme
an Berner Ingwerlikör-Aprikosen

*Light herb brioche filled with vanilla bourbon cream with
Bernese ginger liqueur apricots*

* * *

* *

*

CHF 65.00 p.P.