

**Rauchforellentatar
Gurkengel, eingelegte Radieschen
Dillöl und Sauerrahm**

*Tartare de truite fumée
Gelée de concombre, radis marinés, Huile à l'aneth et crème acide*

*Smoked trout tartare
Cucumber gelée, pickled radishes, dill oil and sour cream*

CHF 24

**Essenz von Strauchtomaten
Kräutergnocchi, Mostbröcklistreifen**

*Essence de tomates grappe
Gnocchi aux herbes, Lanières de Mostbröckli*

*Vine tomato essence
herb gnocchi, strips of Mostbröckli*

CHF 14

**Granité vom Bündner Röteli
Zitronenmelisse**

*Granité de Röteli des Grisons
Mélisse citronnée*

*Granité made from Bündner Röteli
lemon balm*

CHF 4

**Kalbsrücken am Stück rosa gebraten
Morchelrahmsauce
Kartoffelgratin, glasiertes Sommergemüse**

*Selle de veau cuite rosée avec sauce à la crème aux morilles
Gratin de pommes de terre, Légumes d'été glacés*

*Saddle of veal, seared medium
morel cream sauce, potato gratin, glazed summer vegetables
oder*

**Alpen-Zanderfilet
Verveine-Beurre blanc
Safranrisotto, geschmorter Fenchel**

*Filet de sandre des Alpes, beurre blanc à la verveine
Risotto au safran, Fenouil braisé*

Alpine zander fillet, verbena beurre blanc, saffron risotto, braised fennel

CHF 45

Reichhaltiges Dessert- & Käsebuffet à discrétion

Buffet copieux de desserts et de fromages à volonté

dessert & cheese buffet, à discrétion

CHF 15

Menu komplett pro Person CHF 98.00