



*Menüvorschläge
Frühling*

Degustationsmenü

Spargelsalat auf knusprigem Schweinebauch 19
Warmes Wachtelei, Kartoffel,
Apfel-Safrankonfit und Petersilienöl

Leichtes Bärlauchsüppchen mit Graved Lachs 18
Sellerie-Senfschaum

Gebratene Seezunge 23
mit blauen Kartoffelpüree, Knoblauch und Kürbis
Basilikumsauce

Gebrautes Kalbssteak 45
mit Morchel-Markbeinjus
Bramata-Maispolenta
Marktfrisches Gemüse

Toblerone- und Nougatmousse auf Schokoladensplitter 13
mit Erdbeeren, Vanillestreusel und Rahm

Komplett 99

Aus dem Garten

Spargelcremesuppe Knusprige Rohschinken-Risottozigarre mit Bärlauch und Kürbisschaum	16
Malanser Rieslingschaumsüppchen mit Appenzeller Käsefladen und Spargelmousse	15
Grüner Salat mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen an Thousand Island-Dressing	11
Frischer Nüsslisalat mit gehacktem Ei an französischer Salatsauce	16
Gemischter Blattsalat mit Tomaten an Balsamico-Vinaigrette	13
Frischer Nüsslisalat mit Parmesan und Rohschinkenstreifen an Traubenkern-Vinaigrette	19
Spargel- und Blattsalat mit Frühlingszwiebeln und Focacciachips an Erdbeer-Vinaigrette	16
Bunter Blattsalat mit sautierten Waldpilzen und Speckstreifen an Nuss-Vinaigrette	19

Vom Acker

Hausgemachte Spargel-Frischkäseravioli mit Schnittlauchsauce und Karottenchutney	24	29
Linsen-Curryeintopf mit frischen Gemüsen, Kokosmilch und Ingwer asiatisch gewürzt, serviert mit Sauerrahm und frittierten Pappadums	19	23
Pizokels mit frischen grünen Spargeln und gebratenen Riesenkrevetten an Champagnersauce mit Würzblüten	24	29
Tagliarini-Nudeln an rassisger Currybuttersauce mit gebratenen Rindsfiletstreifen und buntem Gemüse	27	33
Hausgemachte Ravioli mit Alpkäse-Zwiebelfüllung, knusprigem Speck und Alpenblüten an Weissweinsauce, serviert mit Apfelschaum	24	29
Frische Nudeln mit Hirschfiletstreifen und süssen Dörrbirnen an leichter Speck-Kräuterrahmsauce	25	29
Offene Quark-Capuns mit Trockenfleisch, jungem Blattspinat, frischen Waldpilzen, Kräutern und Käse	22	27
Hausgemachte Ravioli, gefüllt mit Krevetten und asiatischem Gemüse, mit jungem Blattspinat an Hummersauce	25	29

Vom Fischwagen

Montag bis Freitag am Abend | Samstag und Sonntag am Mittag und Abend

„Huîtres Creuses N°2“ pro Stück 6
Französische Atlantik-Austern

Für unsere Fischliebhaber

Auf unserem Fischwagen können wir Ihnen
täglich frische Süss- und Salzwasserfische präsentieren.

Sie wählen Ihren Fisch aus, den wir Ihnen nach Ihrem Gusto zubereiten.

Gemäss Ihrem Wunsch gebraten in Butter oder Olivenöl,
garniert nach Belieben mit Mandeln, Zitrone, Knoblauch oder Petersilie,
serviert mit Salzkartoffeln, Kräuter-Pilawreis oder Weissweinsrisotto.

Zusätzlich marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln 6

Aus dem Wasser

Kurz gebratenes Graved Lachsfilet und Mandarinen 33 39
mit asiatischem Salat an Yuzu-Vinaigrette,
knusprigem Jasminreis und Körnersenf-Dip

Gebrautes Zanderfilet 36 43
auf Randenbattersauce und Ananas-Mangochutney
Kartoffelstampf mit schwarzem Trüffel
Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln

Fischherkunft:

Austern: Atlantik | Thunfisch: West-Pazifik | Zander: Weissrussland | Lachs: Norwegen

Traditionelles - neu kreiert

Glasierte Kalbsbacken mit Rotwein und Perlzwiebeln Bramata-Maispolenta Glasiertes Wurzelgemüse oder grüne Spargeln	31	38
Würzige Kutteln mit Tomatensauce, serviert mit Salzkartoffeln	18	22
Gebratene Kalbsmilken mit Speck-Kräuterrahmsauce Tagliarini-Nudeln Glasiertes Wurzelgemüse oder grüne Spargeln	29	35
Gebratene Kalbsleberstreifen mit gerösteten Zwiebeln, frischen Kräutern und Butter Weissweinisotto Glasiertes Wurzelgemüse oder grüne Spargeln	31	38
Geschmorter Rindsbraten mit Rosmarin-Rotweinjus Kartoffelgratin Glasiertes Wurzelgemüse oder grüne Spargeln	28	35
Gebratene Kalbsnierenmedaillons mit Körnersenfrahmsauce Tagliarini-Nudeln Glasiertes Wurzelgemüse oder grüne Spargeln	26	33

Von der Weide

„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Sämiger Safranrisotto Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln	27	33
Sanft gegarter Schweinebauch mit Whisky-Pfefferjus Stampfkartoffeln mit Trüffel Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln	26	31
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit Kräuterbutter und Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln	40	47
Saftiges Kalbssteak mit Parmesan-Rucolakruste auf Williamsjus Sämiger Weissweinrisotto Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln	42	49
Gebratenes US-Rindsfilet mit Markbein-Kräuterjus Kartoffelterrinen im Speckmantel Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln	45	52

Schweizer LUMA-Fleisch

Durch die Reifung
während 4 bis 7 Wochen
mit Edelschimmel erhält das Fleisch
seinen unverkennbaren Geschmack
und seine Feinheit.

**Gebatener LUMA-Rindshohrücken
mit Colbert-Kräuterbutter überbacken
an Rotweinjus
Pommes frites
Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln**

44

51

**Gebatenes LUMA-Kalbssteak
an Vanille-Traubenjus
Frische Quarkpizokels
Marktfrisches Gemüse oder grüne Spargeln**

45

52

Fleischherkunft:

Rind: Schweiz, USA* | Schwein: Schweiz | Hirsch: Neuseeland
Australien* | Kalb: Schweiz

*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten.

Allergenkennzeichnung:

Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft Lamm:
über Allergene in unseren Speisen und Gerichten.

Aus dem Schlaraffenland

Feinstes Tiramisù im Glas mit frischen Erdbeeren, Erdbeersauce und Rahm		15
Hausgemachtes Karamellköpfchen mit frischen Früchten und Rahm	11	13
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15
Mini-„Creme brûlée“, Heidelbeerküchlein, Schokoladeneis, Knusperstreusel und Rahm		15
Süsse Churer Schneebälle mit Rahm, Meringue und Vanilleeis auf Röteli-Kirschensauce	12	14
„Crema Catalana“ mit Karamellkruste, Erdbeersalat, gebrannten Mandeln und Sauerrahm-Joghurteis	13	15
Zarte Crepes mit warmem Apfelragout, serviert mit karamellisiertem Mascarponeeis	13	15

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Vodka oder Calvados	11	13
Eiskaffee VA BENE Vanille- und Kaffee-Whiskeyeis mit Espresso und Rahm	11	13
Coupe Winterzauber „Vieille Prune“-Zwetschgeneis, Zimt- und Vanilleeis mit gebrannten Krachmandeln und Rahm	11	13
Coupe Heisse Liebe Vanilleeis mit warmen Waldbeeren und Rahm	11	13
VA BENE-Split Karamellisiertes Mascarpone- und Vanilleeis mit Bananenscheiben an warmer Schokoladensauce und Rahm	11	13

Aus dem Schlaraffenland

Alle unsere Eis und Sorbets werden im Haus mit frischen Zutaten hergestellt.

Rahmeis

Karamellisiertes Mascarponeeis	pro Kugel	4
Kaffee-Whiskeyeis		
Vanilleeis		
Schokoladeneis		
„Vieille Prune“-Zwetschgeneis		
Zimteis		

Früchtesorbets

Blutorangensorbet	pro Kugel	4
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Erdbeersorbet		
Zitronensorbet		
Zusätzlich Rahm		1

Käsewagen

Montag bis Freitag am Abend | Samstag und Sonntag am Mittag und Abend

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten	11
6 Sorten	15