



*Menüvorschläge
Winter - Advent*

Degustationsmenü

Cremige "Burrata" auf Randencarpaccio Mit kräftigem Pommerysenf, Peperoni, Petersilienöl und "Sponge" Kümmel	17
Zitronengras-Kokoscremesuppe Mit Thunfischsahimi und knusprigem Sesam-Krevettensäcklein	15
Sämiger Weissweinrisotto mit gebratener Wachtelbrust und Ei Entenlebercreme-Bru^lee und Holunder Frisch gehobeltem Bündner schwarzem Trüffel	26
Gebratenes Rehrückenfilet im Haselnussmantel an Dörraprikosen-Rosmarinjus Frische Quarkpizokels Herbstliches Gemüse	48
Brownishalbgefrorenes mit Apfelkugeln, Karamel, Zimtstreusel und Rahm	13
Komplett	99

Aus dem Garten

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert,
serviert mit Kartoffelküchlein mit Kürbiskernen
und Curryschaum 15

Gemischter Blattsalat
mit Tomaten 13
an Balsamico-Vinaigrette

Gemischter, grüner Salat 11
mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen
an Thousand Island-Dressing

Knackiger Nüsslisalat 16
mit gehacktem Ei
an französischer Salatsauce

Knackiger Nüsslisalat 19
mit Parmesan und Rohschinkenstreifen
an Traubenkern-Vinaigrette

Aus dem Garten

- Würziger Glasnudelsalat
mit asiatischem Wokgemüse, Curry
und knusprig karamellisierten Nüssen 16
- Bunter Wintersalat
mit sautierten Waldpilzen und Speckstreifen
an Nuss-Vinaigrette 19
- Kleiner Salat an Kürbiskern-Vinaigrette
mit französischem Geisskäse im Sesammantel gebraten,
knusprigem Kartoffel-Trüffelsäcklein
und süssem Aprikosenkonfit 24
- Winterlicher Gemüseteller 24 29
mit Rosenkohlflan, Apfel mit Preiselbeeren,
Rotkraut, Weisskabisgemüse und glasierten Marroni
Blätterteigkissen mit Steinpilzrahmsauce
Butterspätzli

Aus dem Garten

Kürbiscremesuppe mit seinem Öl verfeinert,
serviert mit Kartoffelküchlein mit Kürbiskernen
und Curryschaum 15

Gemischter Blattsalat
mit Tomaten 13
an Balsamico-Vinaigrette

Gemischter, grüner Salat 11
mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen
an Thousand Island-Dressing

Knackiger Nüsslisalat 16
mit gehacktem Ei
an französischer Salatsauce

Knackiger Nüsslisalat 19
mit Parmesan und Rohschinkenstreifen
an Traubenkern-Vinaigrette

Vom Acker

Sämiger Weissweinrisotto mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel aus dem Bündner Rheintal	26	34
oder weissem Trüffel aus dem Piemont	33	43
Feine Tagliarini-Rahmnudeln mit frisch gehobeltem schwarzem Trüffel aus dem Bündner Rheintal	26	34
oder weissem Trüffel aus dem Piemont	33	43
Hausgemachte Ravioli mit Alpkäse-Zwiebelfüllung, knusprigem Speck und Alpenblüten an Weissweinsauce, serviert mit Apfelschaum	24	29
Hausgemachte Kürbis-Ricottaravioli auf Bündnerfleischcarpaccio mit Feigensenf und gehobeltem Parmesan	24	29
Bündner Quarkpizokels mit Trockenfleisch, Mangold, frischen Waldpilzen, Kräutern und Käse	24	29
Frische Pizokels mit Wirsing, Kürbis, Zwiebeln und Rahm, gratiniert mit Bündner Bergkäse	19	24
Frische Nudeln mit gebratenen Hirschfiletstreifen und süssen Dörrbirnen an leichter Speck-Kräuterrahmsauce	25	29

Von der Weide

Gebratene Entenleber auf Weissweinsteinrisotto mit karamellisierter Kakifruucht und frisch gehobeltem schwarzem Trüffel aus dem Bündner Rheintal	70 gr 32	140 gr 38
oder weissem Trüffel aus dem Piemont	38	48
Gebratenes Rehrückenfilet im Haselnussmantel mit Tannenhonig-Himbeerjus Frische Butterspätzli Rotkraut, Weisskabisgemüse und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	45	52
Rassiger Hirschpfeffer VA BENE mit Malanser Rotweinjus Frische Butterspätzli Rotkraut, Weisskabisgemüse und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	27	32
Hirsch-Duo VA BENE Hirschfiletmedaillon mit Cognacrahmsauce und rassiger Hirschpfeffer Frische Butterspätzli Rotkraut, Weisskabisgemüse und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	37	43

Von der Weide

Gebratenes Kalbssteak Mit Brie und Rotweinbirne auf Williamsjus Kartoffelstampf mit schwarzem Trüffel Marktfrisches Gemüse	42	49
„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Sämiger Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	27	33
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit Markbein-Kräuterjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	40	47
Gebratenes Lammentrecôte Mit Feigensenf und Schnittlauch an Rotweinjus Mais-Kartoffel- Muffin Marktfrisches Gemüse	39	47

Von der Weide

Gebratenes US-Rindsfilet auf Pulled Beef
Mit Kräuterbutter, Barbeque, Rotweinjus
Frittierte Kartoffelkrapfen
Marktfrisches Gemüse

45

52

Schweizer LUMA-Fleisch

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

Gebratener LUMA-Rindshohrücken
mit Colbert-Kräuterbutter überbacken und Jus
Pommes frites
Marktfrisches Gemüse

44

51

Gebratenes LUMA-Kalbssteak
mit elegantem Vanille-Rosinenjus
Frische Quarkpizokels
Marktfrisches Gemüse

45

52

Fleischherkunft:

LUMA Rind und Kalb: Schweiz | Rind: USA | Kalb: Schweiz |
Schwein: Schweiz | Wachtel: Frankreich | Ente: Frankreich
Hirsch: Neuseeland | Lamm: Australien

*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten

Allergenkennzeichnung:

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

Vom Fischwagen

„Huitres Creuses N°2“ Französische Atlantik-Austern	pro Stück	6
Hummercremesuppe mit Cognac Serviert mit knusprigem Krevetten-Sesamsäcklein		15

Aus dem Wasser

Gebrautes Saiblingsfilet mit Dörrtomaten, Pinienkernen, Oliven und frischen Kräutern Salzkartoffeln Marktfrisches Gemüse	36	43
Gebrautes Steinbuttfilet mit Gravedlachsrose Auf Hummersauce Safran-Pilavreis Marktfrisches Gemüse	41	48
Kurz gebratenes Graved Lachsfilet und Mandarinen mit asiatischem Salat an Yuzu-Vinaigrette, knusprigem Jasminreis und Körnersenf-Dip	33	39
Gebrautes Zanderfilet auf Randenbittersauce und Ananas-Mangochutney Kartoffelstampf mit schwarzem Trüffel Marktfrisches Gemüse	36	43

Fischherkunft:

Austern: Atlantik | Thunfisch: West-Pazifik | Zander: Weissrussland | Lachs: Norwegen
Steinbutt Frankreich Saibling Island Hummer Kanada

Aus dem Schlaraffenland

Feinstes Tiramisù im Glas mit Knusperstreusel, Orangenfilets und Himbeersauce		15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15
Süsse Churer Schneebälle mit Rahm, Meringue und Vanilleeis auf Röteli-Kirschen	12	14
Desert Trio Mit Tobleronemousse ,Französische „Crème brûlée“ mit Karamellkruste und Baileyseis , Vanillestreusel und Rahm		16
Warmes Haselnussküchlein mit Nougat, marinierten Zwetschgen, Zimt-Panna Cotta und „Vieille Prune“-Zwetschgeneis	13	15
Zarte Crepes mit warmem Apfelragout, serviert mit karamellisiertem Mascarponeeis	13	15

Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Wodka oder Calvados	11	13
Winzercoupe Baumnuss-, Vanille- und Zimteis mit eingelegten Maienfelder Marc-Rosinen und Rahm	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

Baileyseis	pro Kugel	4
Kaffee-Whiskeyis		
Karamellisiertes Mascarponeeis		
Vanilleeis		
„Vieille Prune“-Zwetschgeneis		
Zimteis		
Baumnusseis		

Früchtesorbets

Blutorangensorbet	pro Kugel	4
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Mandarinensorbet		
Zitronensorbet		

Zusätzlich Rahm 1

Käsewagen

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten		11
6 Sorten		15