

# Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen

## Salate

Grüner Salat	7
Gemischter Salat	9
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	13
Junger Blattsalat mit marinierten Pilzen an Nuss-Vinaigrette	14
Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Brotcroûtons	15
Knackiger Blattsalat mit sardischem Pecorino und gerösteten Pinienkernen	15
Frittierter Camembert mit Mandeln an Preiselbeer-Portosauce und Salat	16
Knackige Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen und frischen Kräuter an Balsamico-Vinaigrette	16
Knackiger Blattsalat mit Rauchlachsstreifen an Dilldressing	18
Frischer Rucolasalat mit Parmaschinken, Parmesan, Balsamico und Rosmarin-Baguette	18

## Suppen

Bündner Gerstensuppe	9
Minestrone	9
Kraftbrühe mit Flädli	9
Waldpilzcremesuppe	9
„Gazpacho Andaluz“ Kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Peperoni und Tomaten aus dem Süden Spaniens	9
Tomatenschaumsuppe mit Rohschinken	11
Curryschaumsuppe mit frittierte Banane im Kokosmantel	12
Champagnerschaumsuppe mit Bündnerfleisch- und Gemüsewürfel	13
Rieslingschaumsuppe mit knusprigem Ricotta-Dörrotomatensäcklein	13
Zitronengrasschaumsuppe mit Riesenkrevetten	14

## Kalte Vorspeisen

Feiner Tomaten-Mozzarellasalat  
mit Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum

14

Feine Kalbfleischpastete  
mit Sauce Cumberland und Salat

16

Lachsterrine  
mit Dill und Salatsträusschen  
an Avocado-Vinaigrette

17

„Vitello tonnato“  
Dünne Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce

18

Marinierte Graved Lachsrose  
an Schnittlauchcreme

18

Köstlicher Krevettencocktail mit Zitrone,  
serviert mit Toast und Butter

19

US-Rindsfiletcarpaccio  
mit Balsamico, weissem Trüffelöl  
und Urschweizer Hobelkäse

24

## Vegetarische Gerichte

<b>Feine Pizzoccheri</b> Buchweizennudeln mit Gemüsestreifen und Dörrotomaten an leichter Basilikumschaumsauce	19
<b>Sämiger Gemüserisotto</b> mit frittiertem Rucola	19
<b>Rassige Currynudeln</b> mit asiatischem Gemüse	19
<b>Frische Pizokels</b> mit Wirsing, Kürbis, Zwiebeln und Rahm, gratiniert mit Bündner Bergkäse	22
<b>Kartoffelgnocchi</b> mit Waldpilzen, Cherrytomaten, Pinienkernen, Butter und gehobeltem Parmesan	24
<b>Hausgemachte Nudeln</b> mit saisonaler Pilzrahmsauce	27
<b>Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli</b> mit Salbeibutter	28

## Fischgerichte

<b>Frische Nudeln mit Saison Gemüse und Rauchlachsstreifen an Dillschaumsauce</b>	<b>23</b>
<b>Frittierte Egliknusperli mit Sauce Tartar Lauwarmer Kartoffelsalat an Vinaigrette Glasierte Karotten</b>	<b>32</b>
<b>Pochiertes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Buntes Gemüse</b>	<b>33</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen Kräuter-Gemüsereis Marktfrisches Gemüse</b>	<b>36</b>
<b>Gebratene Riesenkrevetten an Curryschaumsauce Gebratener Reis Asiatisches Gemüse</b>	<b>37</b>
<b>Gebratener Steinbutt und Rauchlachs an Champagnerschaumsauce Gemischter Wildreis Marktfrisches Gemüse</b>	<b>45</b>
<b>Gebratener Babyseeteufel mit Mandeln und Zitronenbutter Salzkartoffeln Marktfrisches Gemüse</b>	<b>45</b>

## Fleischgerichte

Gebratene Schweinsschnitzel mit Champignonrahmsauce Butternudeln Glasierte Vichy-Karotten	25
Schweinspiccata an Madeirajus Tomatenspaghetti Blattspinat	26
Gebratene Maispoularde mit Pestokruste an Madeirajus Junge Rosmarinkartoffeln Marktfrisches Gemüse	28
Gefüllter Kaninchenrücken mit Pflaumen an Rotweinjus Weissweinisotto Marktfrisches Gemüse	29
Saltimbocca Gebratene Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	33
Schweinsfilet im Pilz- und Blätterteigmantel an Madeirajus Kartoffelkrapfen Marktfrisches Gemüse	36
Gebratene Entenbrust an Orangen-Portosauce Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	37
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Senfkruste an Kräuterjus Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	39

## Fleischgerichte

US-Roastbeef  
mit Sauce Bearnaise  
Kartoffelkroketten  
Bunte Gemüsestäbchen

40

Am Stück gebratenes Kalbskarrée  
an Morchelrahmsauce  
Frische Butternudeln  
Marktfrisches Gemüse

42

Am Stück gebratenes US-Rindsfilet  
an Rosa-Pfefferjus  
Dauphinkartoffeln  
Marktfrisches Gemüse

47

## Desserts

Hausgemachtes Karamelköpfchen mit Früchtespiess und Rahm	9
Bündner Rötelicreme mit Rahm	9
Vacherin-Eistorte mit Erdbeer- und Vanilleeis	10
Panna Cotta mit frischen Saisonfrüchten garniert	12
Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Sorbet oder Eis nach Wahl	12
Hausgemachtes Tiramisù mit Amarettosauce und Rahm	12
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse mit Rahm	13
Flambierter Ananassalat mit Rum, serviert mit Vanilleeis	13
Souffle-Glace Grand Marnier	13
Französische „Crème brûlée“ mit Karamelkruste und Vanilleeis	13
White Peach-Sabayone auf Schokoladenschaum mit Vanilleeis	13
Dessertteller VA BENE mit Küchlein, Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchtespiess, Eis und Rahm	16
<hr/>	
Käseteller mit 4 Sorten	11
Käseteller mit 6 Sorten	14