



*Menüvorschläge  
Winter - Advent*

# Degustationsmenü

Elegante Hirsch-Wildhasenroulade mit Linsen-Gerstensalat an Kräuter-Vinaigrette mit Safransponge und Apfel	17
<hr/>	
Pastinakencrèmesuppe mit Verveine Knusprige Hirschkraut Zigarre und Ahorn-Rotkabischutney	15
<hr/>	
Warmes Eigelb im Nest von Tagliarininudeln auf jungem Blattspinat Gebratener Scampi und Trüffelschaum	26
<hr/>	
Gebratenes Rindsfilet mit asiatischer Teehaussauce, parfümiert mit Ingwer, Soja und Koriander Fritierter Jasminreis Glasierte Kefenstreifen	48
<hr/>	
Parfait von Dörrbanane, mit Bananenbrot Granatapfel und Pistaziensauce und Rahm	13
<hr/>	
Komplett	99

# Aus dem Garten

Bündner Rieslingcrèmesuppe mit Appenzeller Käsefladen und Mostbröckli	15
Kürbiscrèmesuppe mit seinem Öl verfeinert, serviert mit Kartoffelküchlein mit Kürbiskernen und Curryschaum	15
Knackiger Nüsslisalat an Balsamico-Vinaigrette mit fritiertem Ei und Brotcroûtons an Speckschaum	16
Gemischter Blattsalat mit Tomaten an Balsamico-Vinaigrette	13
Gemischter, grüner Salat mit Ei, Kürbiskernen und Knusperperlen an Thousand Island-Dressing	11

# Aus dem Garten

Würziger Glasnudelsalat mit asiatischem Wokgemüse, Sweet-Chili-Vinaigrette, Curry und knusprig karamellisierten Würznüssen	16	
Wintersalat mit Couscousperlen, Fetakäse, Granatapfel und Kichererbsen Humus an Orangen-Vinaigrette und gerösteten Cashewnüssen	17	
Bunter Wintersalat mit sautierten Waldpilzen und Speckstreifen an Nuss-Vinaigrette	19	
Geisskäse-Trio mit gebratenem französischem Geisskäse im Sesammantel, als Schaum und als „Crème brûlée“ Salat an Kürbiskern-Vinaigrette und süssem Aprikosenkonfit	26	
Winterlicher Gemüseteller mit Rosenkohlflan, Apfel mit Preiselbeeren, würziges Rotkraut und glasierte Marroni, Blätterteigkissen mit Steinpilzrahmsauce, Butterspätzli	24	29

# Vom Acker

Sämiger Weissweinrisotto mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel aus dem Bündner Rheintal	26	34
Feine Tagliarini-Rahmnudeln mit frisch gehobeltem, schwarzem Trüffel aus dem Bündner Rheintal	26	34
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, jungem Spinat, frischen Waldpilzen, Kräutern und Käse an hausgemachtem Apfelmus	24	29
Frische Nudeln mit gebratenen Hirschfiletstreifen und süssen Dörrbirnen an leichter Speck-Kräuterrahmsauce	25	29

# Von der Weide

Zartes Wildrahmgeschnetzeltes mit frischen Kräutern Frische Butterspätzli Würziges Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	33	38
Rassiger Hirschkraut VA BENE mit Malanser Rotweinjus Frische Butterspätzli Würziges Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	27	32
Gebratenes Rehrückenfilet mit Tannenhonig-Himbeerjus Frische Butterspätzli Würziges Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	45	52
Hirsch-Duo VA BENE Hirschfiletmedaillon mit Cognacrahmsauce und rassiger Hirschkraut Frische Butterspätzli Würziges Rotkraut und glasierte Marroni Apfel mit Preiselbeeren	37	43

# Von der Weide

Wärschafter Markbeinknochen überbacken, serviert mit Trüffelschaum, Kartoffelstampf	21	32
Lardo «Pata Negra» Dünn, geschnittener Schinken mit frischem Schnittlauch, Foccacia-Dinkelbrot und Duo Tapenade von Oliven und Peperoni	18	24
Gebratenes Kalbssteak mit Frischkäse und Peperoni-Pinienkernentapenade auf Williamsjus Buttriger Kartoffelstampf Marktfrisches Gemüse	42	49
„Saltimbocca“ Gebratene Schweinsschnitzel mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus Sämiger Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	27	33
Gebratenes US-Rindsentrecôte* mit VA BENE Colbertbutter überbacken an Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	40	47

## Von der Weide

<b>Gebratene Lammfilets</b> mit Feigensenf und schwarzen Nüssen an Rosmarinjus Sämiger Safranrisotto Marktfrisches Gemüse	<b>39</b>	<b>47</b>
<b>Gebratenes US-Rindsfilet*</b> mit Entenleber-Kräuterkruste auf Rotweinjus Getrüffelter Kartoffelmuffin mit Speck Marktfrisches Gemüse	<b>45</b>	<b>52</b>

---

## Schweizer LUMA-Fleisch

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

<b>Gebratener LUMA-Rindshohrücken</b> mit elegantem Vanille-Rosinenjus Quarkpizokels Marktfrisches Gemüse	<b>45</b>	<b>52</b>
--	-----------	-----------

Fleischherkunft:

LUMA Rind: Schweiz | Rind: USA | Kalb: Schweiz  
Schwein: Schweiz | Ente: Frankreich  
Wildhase: Europa | Reh: Österreich  
Hirsch: Neuseeland | Lamm: Australien

Allergenkennzeichnung:

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

\*Kann AML und/oder Hormone als Leistungsförderer enthalten



# Vom Fischwagen

„Huîtres Creuses N°2“  
Französische Atlantik-Austern

pro Stück 6

---

Für alle Fischliebhaber haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht:

Auf unserem Fischwagen können wir Ihnen  
täglich frische Meer- und Süsswasserfische 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 Weissweinrisotto.

Zusätzlich marktfrisches Gemüse

6

---

## Aus dem Wasser

Gebratene Riesenkrevetten  
mit Zitronengras-Kokossauce  
Würziger Curry-Pilawreis  
Marktfrisches Gemüse

29

36

Gebratenes Zanderfilet  
mit Randenbuttersauce und Ananas-Mangochutney  
Feiner Kartoffelstampf  
Marktfrisches Gemüse

36

43

Fischherkunft:

Austern: Frankreich | Zander: Russland | Krevetten: Vietnam

Alle Preise in CHF und inklusive gesetzlicher MwSt.

Winterkarte Abend 2021

# Aus dem Schlaraffenland

Süsse Churer Schneebälle mit Rahm, Meringue und Vanilleeis auf Röteli-Kirschen	12	14
Frische, frittierte spanische Churros mit Zimt-Zucker, Schokoladensauce und Vanilleeis		15
Dessert Symphonie mit Tobleronemousse, Karamellköpfl, Heidelbeerküchlein und Baileyseis, Vanillestreusel und Rahm		16
Feinstes Tiramisù im Glas mit Knusperstreusel, Orangenfilets und Himbeersauce		15
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse, serviert mit Früchten und Rahm	13	15

# Aus dem Schlaraffenland

Hausgemachtes Sorbet nach Wahl mit Champagner, Wodka oder Calvados	11	13
Coupe Amarenata Schokoladen-, Vanille- und Mascarponeeis mit Amarenenkirschen 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 Heidelbeeren 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-Whiskeyeis		
Karamellisiertes Mascarponeeis		
Vanilleeis		
„Vieille Prune“-Zwetschgeneis		
Zimteis		

Früchtesorbets

Blutorangensorbet	pro Kugel	4
Mango-Passionsfruchtsorbet		
Mandarinensorbet		
Zitronensorbet		

Zusätzlich Rahm		1
-----------------	--	---

---

Käseteller

mit Nüssen, Trauben und Dörrfrüchten

4 Sorten		11
6 Sorten		15