

Silvester 2018

Amuse-Bouche

Onglet 56° c mit Kürbis, Zwiebel & Buchenpilze

Lostallo Lachs „Mi Cuit“
mit Rettich, Avocado-creme & Shiso

Schaumsüppchen von der Artischocke mit Croustillant vom Schweizer Zander

Sorbet von der rosa Grapefruit

Bündner Kalbs- Filet & Backe
(Kräutermantel, Schalottenjus, weihnachtlicher Hummus, Spitzkohl)

Jumi Käse- Delikatessen

Gâteau Opéra

Halbgefrorenes vom Honig mit Orangen-Nuss- Ragout & Cranberrie- Coulis

Friandises

Menü komplett 149.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



Das Menü à la carte

Amuse-Bouche

Onglet 56° c mit Kürbis, Zwiebel & Buchenpilze

Lostallo Lachs „Mi Cuit“
mit Rettich, Avocado-creme & Shiso
24.00

Schaumsüppchen von der Artischocke mit Croustillant vom Schweizer Zander
16.00

Sorbet von der rosa Grapefruit mit Champagner
16.00

Bündner Kalbs- Filet & Backe
(Kräutermantel, Schalottenjus, weihnachtlicher Hummus, Spitzkohl)
54.00

Jumi Käse- Delikatessen
14.00

Gâteau Opéra
12.00

Halbgefrorenes vom Honig mit Orangen-Nuss- Ragout & Cranberrie- Coulis
16.00

Friandises

Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar