

# Feinschmecker Menu

## Gourmet Menu

Carpaccio vom Schwertfisch mariniert mit Radieschenvinaigrette  
und grünen Spargelspitzen  
Swordfish carpaccio marinated with radish vinaigrette  
and tips of green asparagus

\*\*\*

Spargelcrèmesüppchen mit Rahmhaube  
Creamy asparagus soup with a swirl of cream

\*\*\*

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und gebackenem Ziegenkäse  
Tagliatelle with wild garlic pesto and baked goat's cheese

\*\*\*

Schweinsfiletmignons im Speckmantel  
mit Spargeln und Morchelrahmsauce  
Neue Bratkartoffeln  
Fillet of pork wrapped in bacon  
with asparagus and creamy morel sauce  
fried new potatoes

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Skyr und Schokoladencrunch  
Fresh strawberries with Skyr and chocolate crunch

Das Feinschmecker Menu ab 2 Personen  
The gourmet menu for 2 or more people

CHF 74.00  
pro Person  
per person

### Begleitende Getränkeauswahl / Recommended selection of beverages

Zum Aperero / as an aperitif	1 Glas / glass Prosecco oder / or Moscato
Zu den Vorspeisen / with starter	1 Glas / glass Cuvée Dalis, Endrizzio Italien
Zum Hauptgericht / for main course	1 Glas / glass Masetto Nero, Endrizzio, Italien
Zur Nachspeise / for dessert	1 Kaffee / coffee, Espresso / espresso oder / or Tee / tea

Getränkeauswahl komplett  
Complete choice of beverages

CHF 22.00  
pro Person  
per person

# Frühlingsgefühle

## Spring Feelings

### Suppen / Soups

Lachscrèmesuppe mit Spargelspitzen CHF 12.00  
Creamy salmon soup with tips of asparagus

Spargelcrèmesüppchen mit Rahmhaube CHF 12.00  
Creamy asparagus soup with a swirl of cream

Bärlauchschaumsuppe CHF 13.00  
Creamy wild garlic soup

### Vorspeisen / Starters

Verrückte Frühlingssalatbowle CHF 14.00  
an hausgemachter Bärlauchsauce  
mit Spargeln, Rucola und Erdbeeren  
Crazy bowl of spring salad with asparagus rocket, arugula  
and strawberries served with home-made wild garlic sauce

Rosetten vom „San Daniele“ Rohschinken CHF 16.00  
Spargelsalat mit Joghurt-Kresse-Dressing  
Rosettes of San Daniele dry-cured ham  
with asparagus salad and a yoghurt-cress-dressing

Carpaccio vom Schwertfisch mariniert mit Radieschenvinaigrette CHF 17.00  
und grünen Spargelspitzen  
Swordfish carpaccio marinated with radish vinaigrette  
and tips of green asparagus

## Vegetarisch / Vegetarian

Älplermagronen mit Apfelmus CHF 22.00  
Herdman's macaroni with apple purée  
Traditional Swiss meal: Pasta in a creamy sauce  
with cheese and potatoes

Spargel-Kokosmilch-Risotto und Fetakäse CHF 25.00  
Asparagus-coconut milk risotto with feta cheese

Tagliatelle mit Bärlauchpesto und gebackenem Ziegenkäse CHF 26.00  
Tagliatelle with wild garlic pesto and baked goat's cheese

## Spargelzeit / Asparagus season

Weisse und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise CHF 29.50  
Salzkartoffeln  
White and green asparagus with sauce hollandaise  
Boiled potatoes

Kleine Portion CHF 25.00  
Small portion

Zusatz: Portion Bündner Rohschinken, 50 gramm CHF 11.00  
Addition: a portion of Bündner dry-cured ham 28,2 dram

Zusatz: Portion Kräuterschinken vom CHF 16.00  
Mangalicaschwein, 50 gramm  
Addition: a portion of herb-cruste ham of  
Mangalica pork 28,2 dram

Zusatz: Portion Sauce Hollandaise CHF 8.00  
Addition: Portion of Hollandaise sauce

## Hauptgänge / Main courses

Spargel-Prosecco-Risotto mit saftig gebratenen Lachswürfeln Asparagus-prosecco risotto with juicy cubes of fried salmon	CHF 36.00
Schweinsfiletmignons im Speckmantel mit Spargeln und Morchelrahmsauce Neue Bratkartoffeln Fillet of pork wrapped in bacon with asparagus and creamy morel sauce fried new potatoes	CHF 37.00
Grilliertes Kalbsschnitzel „Valerie“ auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert Grüne und weisse Spargeln mit Trockenreis Grilled escalope of veal „Valerie“ on spinach, gratinated with sauce hollandaise Asparagus and plain rice	CHF 39.00
Wiener Schnitzel Spargeln mit Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Breaded veal escalope served with asparagus and sauce hollandaise boiled potatoes	CHF 41.00
Gebratene Riesencrevetten auf Avocadomus Fächer aus weissen und grünen Spargeln und Sauce Hollandaise Fried giant prawns on avocado mousse fan of white and green asparagus and sauce hollandaise	CHF 48.00

## Flammbierte Spiesse / Skewers flambés

Rindshackfleischspieß mit Peperoncini CHF 25.00  
Minced beef skewer with peperoncini (hot Italian chilli peppers)

Regenbogenforelle am Spieß CHF 35.00  
Rainbow trout on a skewer

Filetspieß mit Rinds- und Schweinsfilet CHF 38.00  
Beef and pork fillets on a skewer

Zu den Spießern servieren wir Café de Paris Sauce und Kartoffelecken  
All skewers are served with café de paris butter and potato wedges

### Herkunft unseres Fleisches und Fisches / meat and fish declaration

Mangalica-Kräuterschinken / Herb-crusted Mangalica ham – Metzgerei Holzen Ennetbürgen, Schweiz /  
Butchers Holzen Ennetbürgen, Switzerland

Rind / Beef – Schweiz, Paraguay, Uruguay / Switzerland, Paraguay, Uruguay

Schwein / Pork – Schweiz / Switzerland

Kalb / Veal – Schweiz / Switzerland

Riesencrevetten / Giant prawns – Vietnam / Vietnam

Schwertfisch / Swordfish – Indonesien / Indonesia

Lachs / Salmon – Grossbritannien / Great Britain

Forelle / Trout – Schweiz / Switzerland

Bündner Rohschinken / Bündner dry-cured ham – Deutschland hergestellt in der Schweiz / Germany, made in Switzerland