



Endspurt Speisekarte – es git, solange's het!

MIR ISCH GLICH!

3-Gang Überraschungsmenü 55

Legen Sie die Speisekarte zur Seite und lassen Sie sich überraschen!
Kochkünstler Beat Schittenhelm und sein Küchenteam verwöhnen Sie mit
ihren Kreationen aus der Küche.

→ Das Überraschungsmenü kann nur tischweise bestellt werden.

VORSPEISE

Schlössli Salat 13
Frühlingsblattsalate an Erdbeervinaigrette
mit Apfel, Karotten, Randen, Nüssen und Kernen

Tatar vom Schweizer Kalb 19
mit Frühlingsblattsalaten und marinierten Spargeln
begleitet von Toast und Butter

Spargelsalat «green & white» 18
mit Burrata, gehacktem Ei und Petersilienöl

Cremesuppe vom grünen Spargel mit Vanilleschaum 14
mit gebackenen Reismudeln

Bündner Gerstensuppe 9 / 12

HAUPTGANG US DR REGION

Prättigauer Chnödli 32
mit Kartoffelpüree und Ofengemüse

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



HAUPTGANG FLEISCH

Medaillon vom Dry Aged Rindsfilet (CH) mit Rosmarinkruste an Portweinjus Kartoffelgratin, Markbein (CH) und Ofengemüse	56
Beefer grilliertes Entrecôte vom Puschlaver Bergrind mit Café de Paris Kartoffelkroketten und Ofengemüse	49
Schweinsfiletmedaillon (CH) im Speckmantel im Duett mit geschmortem Kopfbäckchen vom Puschlaver Bergkalb an Portweinjus Quarkpizokels mit Kartoffeln, Gemüse und Alpkäse	42
Cordon bleu vom Kalb (CH)	45
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Hinterschinken (CH) und Seewiser Alpkäse Quarkknöpfli und Ofengemüse	36

HAUPTGANG FISCH

Rotes Fischcurry mit Vietnam Riesenkrevetten Basmatireis, gebackene Kichererbsenstangen und Gemüse	38
---	----

HAUPTSACHE VEGETARISCH

Portion grüne Spargeln an Hollandaise mit Safran Süßkartoffeltortilla	32
Sämiges Limonenrisotto mit Burrata, grünen Spargelspitzen und Basilikumpesto	28
Quarkpizokels an Salbeibutter mit Kartoffeln, Wirz, Gemüse und Alpkäse	26

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.