

# EMPFEHLUNG

DAS BESTE AUS UNSERER REGION

## VORSPEISE

SCHWEIZER HECHT IN TEMPURA | SPITZKABIS

BÄRLAUCH | SAFRANMAYONNAISE

KUMQUAT | VERJUS SCHLOSS SALENEGG

23

## SUPPE

TOPINAMBOUR SUPPE | KNUSPRIGE RAGAZER KALBSMILKEN

21

## ZWISCHENGANG

LASAGNE VOM SEVELER WASSERBÜFFEL L GERÄUCHERTER

MOZZARELLA L RUCOLA

24 | 45

## HAUPTGANG

DUO VOM SARGANSER JUNGRIND

RÜCKEN ROSA GEBARTEN | BRUST GESCHMORT

KERBELWURZEL PÜREE

PONT NEUF KARTOFFELN | PINOT JUS

58

## DESSERT

TRIO VON DER SCHOKOLADE

BROWNIE | SORBET | MOUSSE | BLUTORANGE

14

MENU 4 GÄNGE CHF 110

MENU 5 GÄNGE CHF 125



# DRY AGER

REGIONALES FLEISCH NACH WAHL

APERRO

METZGEREI MARK SÉLECTION

ROHSCHINKEN | BÜNDNERFLEISCH | COPPA

CALANDA SALSIZ | EINGELEGTES GEMÜSE | FOCACCIA

13 PRO PERSON

HAUPTGANG

CUT NACH WAHL AUS DEM DRY AGER

FILET VOM BÜNDNER RIND CHF 40 PRO 100G

SWISS KALBS TOMAHAWK CHF 35 PRO 100G

SWISS LUMA SCHWEINS KOTELETTE CHF 25 PRO 100G

BEILAGE NACH WAHL

GNOCCHI | FLÄSCHER BRATKARTOFFELN

SAFRAN RISOTTO

DAZU

BÜNDNER GEMÜSE | FLEUR DE SEL | PFEFFERKAVIAR

CHIMICHURRI SAUCE



# VORSPEISE

RANDEN TATAR | SALENEGG ESSIG | MACADAMIACREME | NÜSSLISALAT  
APFELCHUTNEY

19

CARPACCIO VOM RAGAZER KALB | MAIENFELDER RAPSÖLMAYONNAISE  
EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN

10 JÄHRIGER BALSAM ESSIG VOM SCHLOSS SALENEGG

23

ZUFIKER LACHSFORELLE GERÄUCHERT | GERÖSTETER BLUMENKOHLSALAT  
INGWER | ORANGE | KERBELMAYONNAISE

23

SALATBOWL | GEMÜSE | GERÖSTETE KERNE | MAIENFELDER RAPS | PILZE  
VINAIGRETTE

17

# ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE CASARECCE | BÄRLAUCH | CALANDA SALSIZ METZGEREI MARK

22 | 36

FLEISCHKNÖDLI VOM SARGANSER JUNGRIND | CHIMICHURRI SAUCE  
FRÜHLINGSGEMÜSE

22

MELSER RÜEBLI SUPPE | BERGAMOTTE | TAMARINDE (VEGAN)

17

# HAUPTGANG

HROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM BÜNDNER KALB | KRÄUTERJUS  
PETERLIWURZEL | RADIESCHEN | SCHLOSS-KARTOFFELN

51

COQ AU VIN VOM RAGAZER MAIS POULET | TESSINER LIMETTEN POLENTA  
FRÜHLINGSGEMÜSE AUS DEM OFEN

48

CONFIERTER LOSTALLO LACHS | MAIENFELDER RAPSÖL | BAUMNUSS  
BEURRE BLANC | GNOCCHI  
MALANSER WIRSING

51

GEBRATENE SELLERIE RAVIOLI | SALZZITRONEN CASHEW FÜLLUNG  
RANDENJUS  
BÜNDNER OFENGEMÜSE (VEGAN)

37

# DESSERT

GEFÜLLTE KRAPPEN | RICOTTA | KALAMANSI-CREME  
MILCHSCHOKOLADE | FIOR DI LATTE GLACE

14

IRISH COFFEE  
AM TISCH ZUBEREITET

16

EISCAFÉ GERÜHRT  
MIT KIRSCH 14  
OHNE KIRSCH 12

MINIDSSERTS  
EISCAFÉ GERÜHRT

WEISSER SCHOKOLADENBROWNIE | PASSIONSFRUCHT | RAGAZER SAUERRAHM  
SCHOKOLADENMOUSSE | MERINGUES

JE 6

## GLACE AUSWAHL

VANILLE | SCHOKOLADE | MANGO | ERDBEERE | HIMBEERE | BLUTORANGE  
BAUMNUSS | KAFFEE | ZITRONE | FIOR DI LATTE

35

RAHM ZUSATZ

1

## KÄSE

SÉLECTION AUS DER MILCHZENTRALE BAD RAGAZ  
FEIGENSENF UND BIRNENBROT AUS MAIENFELD

16

