

EMPFEHLUNG

DAS BESTE AUS UNSERER REGION

VORSPEISE

PERLHUHN-SATAY-SPIESS | ERDNÜSSE | KÜRBISSALAT

CURRY DRESSING

23

SUPPE

BÜNDNER OCHSENSCHWANZ CONSOMMÉ | WÜRFEL

VOM OCHSENSCHWANZ

19

ZWISCHGANG

ST. GALLER SCHLÖSSLI CREVETTE | HAUSGEMACHTE

CASARECCE | BOUILLABAISSE FOND

24

HAUPTGANG

DUO VOM RAGAZER KALB

RÜCKEN ROSA GEBRATEN | BRUST GESCHMORT

TOPINAMBUR 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

25

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

CHIMI CHURRY 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 | RAGAZER TRÜFFEL SAUCE | SCHWARZE BAUMNIUSS
AUS FLÄSCH

22

WAN TAN VOM WASSERBÜFFEL AUS SEVELEN | SZECHUAN SAUCE
GEMÜSESTREIFEN

22

KARTOFFEL LAUCH SUPPE (VEGAN)

17

HAUPTGANG

HACKSTEAK VOM HORNI HOF KALB | RAHMSAUCE | GEBRATENE PILZE
WIRSING | SCHUPFNUDELN

49

PAILLARD VOM SARGANSER ANGUS JUNGRIND | SAFRANRISOTTO
ZITRONENTHYMIANJUS | BÜNDNER OFENGEMÜSE

56

GOTTHARD ZANDER | SAUCE VON GERÖSTETEN TOMATEN | GNOCCHI
MALANSER WINTERKOHL | BASILIKUM PESTO

59

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

37

DESSERT

APFELKÜCHLEIN | ZIMT | PASSIONSFRUCHTCREME | 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



ALLE PREISE IN CHF INKL DER GESETZLICH VORGEgebenEN MWST.