



Festliches Menü

mit Fleisch

Bündnerfleisch und Almenser Quittenschnitze
mit Blattsalat und Gewürznüssen
(Fleisch aus Graubünden von der Bacharia Zanetti, Ramosch)

Edelstück vom Bio-Rind mit Jus & Zwiebelconfit
Pastinakenpüree, Gemüsechips und Kartoffelgratin
(Fleisch vom Biohof Dusch und von Christian Obrecht, Paspels)

Caramelisiertes Apfelkuchlein
mit Quittensorbet

Menü 68.-

Vorspeise 16.50, Hauptgang 45.-, Dessert 12.-

Vegetarisch

Ziegenfrischkäse auf Orangen-Cedro-Salat
mit Stangensellerie und Peperoncini
(Biokäse von Séverine Curiger, Tinizong)

Fenchel-Zwiebel-Pakoras und grillierter Kürbis
auf Mandelsauce

Mascarpone-Mousse mit Ingwer und Zitrone
Kaki und Orangensauce

Menü 54.-

Vorspeise 16.50, Hauptgang 32.-, Dessert 9.-

Wein

Bouquet des Garrigues 2020 dl 8.-
Le Clos du Caillou Bio, Rhôneal Fl 56.-
Frisch-fruchtiger Cuvée mit leicht blumigem Duft,
ein Weisswein mit angenehm mineralischem Abgang

Eliseo 2018 dl 8.-
Gualdo del Re, Toscana Fl 56.-
Rotwein mit intensivem Aroma von roten Früchten und
warmen Gewürzen, frisch und rund