

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat oder grüner Salat
mit Dressing nach Wahl

CHF 10.50 als grüner Salat
CHF 13.00 als gemischter Blattsalat



Handgeschnittenes Kalbstatar mit Auberginencreme,
gebratenen Austernpilzen und Polenta Chips

CHF 29.00



Nüsslisalat mit Speck und Steinpilzen

CHF 21.00

Suppen

Topinambursuppe mit gebeiztem Rehfilet,
mini Croûtons, kalt gerührten Preiselbeeren und Kerbel

CHF 16.00



Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken

CHF 13.50



Rindsbouillon mit Ei

CHF 12.50
CHF 10.00 ohne Ei

Zwischengänge

Gnocchi mit Tomatensauce oder mit Gorgonzolasauce oder mit Salbeibutter

CHF 17.00

CHF 28.00 als Hauptgang



Schwarzwurzel - Ricotta- Trüffelravioli
mit Weissweinschaumsauce und Grana Padano

CHF 19.00

CHF 36.00 als Hauptgang



Tagliatelle mit Steinpilzsauce
und frischer Petersilie

CHF 18.00

CHF 34.00 als Hauptgang

Hauptgänge

Irisches Rindsfilet mit Kalbskopfbäckchenragout,
Schwarzwurzelkartoffelpüree und glasiertem Rosenkohl

CHF 54.00



Sous-Vide gegarter Kabeljau
auf Randenrisotto mit Blattspinat

CHF 49.00

Edelweiss Klassiker

Forelle Blau oder Forelle Müllerin
mit zerlassener Butter,
Salzkartoffeln und Marktgemüse

CHF 41.00



Châteaubriand mit Sauce Béarnaise,
Pommes Dauphin und Marktgemüse

ab 2 Personen

CHF 62.00 pro Person

Dessert

Birnentörtchen im Glas

CHF 16.00



Tonkabohneneis
mit Roter Grütze und dunklen Schokoladenchips

CHF 15.00



Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce oder Vanilleglacé oder Rahm

CHF 12.50



Hausgemachte Engadiner Nusstorte

CHF 6.50

Glacé und Sorbets

Vanille, Schokolade, Erdbeere,
Mocca, Tonkabohne
Himbeere, Zitrone

CHF 5.00 pro Kugel

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

**Wir geben Ihnen gerne Informationen
über mögliche Allergene
in den einzelnen Gerichten**