

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat oder grüner Salat
mit Dressing nach Wahl

CHF 9.50 als grüner Salat
CHF 12.00 als gemischter Blattsalat



Kürbisfocaccia mit Dörrtomaten Tapenade,
Caprino, Rucola und Taggiasca Oliven

CHF 23.00



Tranchen vom confiierten Lammfilet
auf einem lauwarmen pikanten Salat aus Fregola Sarda und mediterranem Gemüse
mit Balsamico Schalotten

CHF 24.00



Cesar Salat mit Oliven, Tomaten, Croûtons, Parmesanobel
und Streifen von der gebratenen Alpsteingeflügelbrust

CHF 21.00
CHF 16.00 ohne Geflügelstreifen

Suppen

Hummer Bisque
mit einer Zander - Hummerpraline

CHF 15.00



Erbsen-Fenchelcrèmesuppe
mit knusprig gebratener Kalbszunge

CHF 14.00



Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken

CHF 13.50

Zwischengänge

Gnocchi mit Tomatensauce oder mit Gorgonzolasauce oder mit Salbeibutter

CHF 14.00
CHF 26.00 als Hauptgang



Senfsaattrisotto mit gebratener Engadiner Wurst
und Rotkohl

CHF 15.00
CHF 26.00 als Hauptgang



Hausgemachte Ravioli mit Kürbis - Ziegenkäsefüllung
in Pancetta und Petersiliennussbutter geschwenkt

CHF 16.00
CHF 28.00 als Hauptgang

Röstigerichte

Hausgemachte Rösti
mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce

CHF 25.00



Hausgemachte Rösti
mit Mangoldragout und Bündner Rohschinken

CHF 25.00



Hausgemachte Rösti
mit Rauchlachs und Kräutersauerrahm

CHF 25.00

Hauptgänge

Duett vom Rind und Kalb
Irisches Rindsfilet gefüllt mit getrüffeltem Kalbskopfbäckchen - Schmorgemüseragout,
dazu Süsskartoffelstock und Stroh

CHF 49.00



Tranchen vom Ambassador Lammentrecôte
mit Oliven-Butterkruste
auf Rahmwirsing und einem Laugensilserliknödel
an kräftiger Lammjus

CHF 48.00



Zanderfilet aus dem Lago Maggiore
auf rahmigen Champagnersauerkraut
und cremigen Pommes Dauphine

CHF 48.00

Edelweiss Klassiker

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

CHF 37.00



Châteaubriand mit Sauce Béarnaise,
Pommes Dauphine und Marktgemüse

ab 2 Personen
CHF 56.00 pro Person

Dessert

Tonkabohnen - Mascarponeörtchen mit Himbeerfüllung
und knusprigem Kürbiskern - Nussmantel auf einem Himbeerspiegel

CHF 15.00



Dörrzwetschgenparfait auf Nougatsauce mit Zimt-Zuckergebäck
und Sauerrahm

CHF 15.00



Weisser Schokoladen Cheesecake
mit Birneneis und Schokoladenblätter

CHF 13.50

Glace und Sorbets

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Mocca,
Himbeere, Zitrone

CHF 4.00 pro Kugel

Preise inklusive MwSt.

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