

Wein in Flaschenqualität	dl	Hauptgang	
Champagner Flûte, Rémy Bernard	13	Rindsschmorbraten Merlot Kartoffelpüree	35
Weisswein		Siedfleisch Meerrettichrahm Wurzelgemüse Kartoffeln	37
„Avarus“ Th. Rodriguez	21	7.5	
Chardonnay, Languedoc			
Rosé		Kalbsplätzli Zitronen-Butterjus Quarkpizokel	45
Château Bauduc, Bordeaux	23	7.5	
Rotwein		Lammrücken Kruste Kräuter Saisongemüse Bramatapolenta	48
Tenuta Le Colonne, Bolgheri	20	9,50	
Riserva Ramirez de la Piscina	20	9	
Rioja Alto			
Eingang		Lammrückenspitzen Paprika-Peperonirahm Spätzli	48
Saisonaler Blattsalat Balsamico	13		
Blattsalat Kirschtomaten Kerne Kürbiskernöl	15	Rindsfilet Rioja-Rotweinjus Bramatapolenta	200g 58
Blattsalat "Thousand Island" Speck	16		
Rucolasalat Parmesan Balsamico rosso	15	Rindsfilet Pommery Senfrahm Spätzli	200g 58
Randensalat Apfel Meerrettich	16		
Geisskäse Blattsalat Balsamico	18	Saisongemüse	6
Beluga-Linsengemüsesalat	16	Süsses	
Burrata Linsengemüse Balsamico	20	Eiskaffee Rahm	14
Burrata Kirschtomaten Olivenöl	19	Eiskaffee mini	10
"Pulpo tiepido" Kartoffeln Olivenöl Petersilie	23	Sauerrahmglace mit Cassis & Olivenöl Sauerrahmglace Beeren	15 16
Rieslingrahmsuppe Malanser	15	Caramelglacé sale Aprikosenrahmkompott	14
Bündner		Mille feuille Mascarponecreme Beerencoulis Beeren Meringue Mascarponecremeschale	16 14
Pizocels Sursilvan Lauch Wirz Rosinen	28	Vanilleglace affogato al coretto Vanilleglace Rahm Schokisauce	10 13
Capuns aviarts Mangold Rauchspeck	29		
Spätzli Spinat Bergkäse	27	Schokiglace dunkel Amarenakirschen Schokikuchen	13 12
Spätzli Kartoffeln Lauch Bergkäserahm	27	Wildpfirsichsorbet mit Proseco Wildpfirsichsorbet mit Pflümli	13 14
Tagliatelle		Meringue Caramelglace salé Rahm Meringue Marroniglace Rahm	13 13
Grappa Parmesan Rahm	27		
Speck Kräuter Olivenöl	28	Glacé pro Kugel Rahm	4.5 1.5
Zitronenolivenöl Rucola	27		
Allergien: Fragen an Fachpersonal		Moscato d'Asti Marcarini & Cantuccio	10