



Vorspeisen

Bunte Salatschüssel, Hausdressing

CHF 14

Knackiger Eisbergsalat «Chef Art»

Parmesan, Speck

CHF 14

Carpaccio vom Black Angus-Rinderfilet

CHF 24

Beefsteak Tatar

Mild, medium oder feurig, Toast & Butter

½ Port. CHF 32 / HG Port. CHF 45

Tatar vom Schottischen Orkney-Lachs

Avocado, Steirische Tzatziki, Fladenbrot

CHF 24

Hausgemachte Capuns

(Fleisch oder Gemüse)

CHF 16

Suppen

Malanser Riesling-Suppe

CHF 14

Grüne Spargelcremesuppe

mit Parmesanchips

CHF 14

Bärlauchcremesuppe

Rohschinken, Gnocchi

CHF 15



Hauptgänge

Involtini vom Prättigauer Kalb, Marsalasaucе
Taleggio, Aprikosen, Nuss-Salsiz,
Bergkräutergnocchi, regionaler Spargel
CHF 48

Rindsfilet Tournedos vom Black Angus
Meerrettich-Kräuterkruste
Portwein Jus, Kartoffelkroketten
Gemüse der Saison
CHF 56

Auf der Haut gebratenes Orkney-Lachsfilet
Sauce Hollandaise
Frühkartoffeln, Spargeln
CHF 42

Bio-Riesengarnelen, Mediterrane Art
Spargel aus der Region, Frühkartoffeln
CHF 45

Hausgemachte Spargel-Ravioli
CHF 32

Hausgemachte Capuns
(Fleisch oder Gemüse)
CHF 28

Regionale Spargeln
Sauce Hollandaise, Frühkartoffeln
CHF 38



Dessert

Lauwarmes Schokoladenkuchlein
Grand Marnier Sauce, Beerenkompott
CHF 16

Hausgemachter Apfelstrudel
Vanillesauce oder Vanilleeis
CHF 15

Sabayon mit Vanille Glacé
CHF 16

Panna-Cotta
mit Früchten garniert
CHF 15

Unsere „Ice Shot’s“

Birnensorbet mit Williams
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune
Vanilleeis mit Baileys

kl. CHF 9 / gr. CHF 12

Unsere hausgemachten Eissorten

Vanille, Schokolade, Mocca
Sorbet: Birne, Zwetschge, Holunderblüte
Mango, Limone

pro Kugel CHF 3.50
Rahm CHF 1.50