

Nachhaltige Tagesmenüs

Wir verwöhnen Sie täglich mit einer neuen Kreation aus unserer Küche. Ob mit oder ohne Fleisch – nachhaltiger Genuss liegt uns bei der Menüwahl am Herzen. Hochwertige Produkte, bevorzugt aus der Region und ergänzt mit einem Hauch Internationalität, sorgen für besondere Geschmackserlebnisse jeden Tag.

In enger Zusammenarbeit mit alpinaVERA servieren wir Ihnen zertifizierte Regionalprodukte aus den Kantonen Tessin, Graubünden, Glarus und Uri.

Für die kleinen Gäste

Unseren jüngeren Gästen bieten wir alle Gerichte auch in kleinen Portionen an. Am Salatbuffet gibt es den Farbtupfer nach Wahl dazu: Für Kinder bis 13 Jahre ist das Salatbuffet gratis. Zum Menü erhalten die kleinen Gäste Heidner Bergquellwasser in coolen Kinder-Trinkflaschen kostenlos dazu.

Menupreise

4 Gänge CHF 69.00

5 Gänge CHF 78.00

6 Gänge CHF 84.00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

La Perla – Bündner Winzersekt 13.50/dl
 mit Erdbeerlikör

Blanc de Noir 2018 - «Federweisser» 8/dl
 Rötiberg Kellerei, Wilchingen - Schaffhausen

Trio 2016 9/dl
 Malbec / Syrah / Merlot
 J. Rohner, Fläsch & Monticello

Moscato d'Asti 2017 - «Spumante dolce» 9/dl
 Cascinetta Vietti, Piemont



alpina**VERA**

Schaufenster für zertifizierte Regionalprodukte

Wir unterstützen die Grundsätze von alpinavera und arbeiten deshalb soweit wie möglich mit Zutaten und Produkten aus den Kantonen Tessin, Graubünden, Glarus und Uri.

UNSER VERWÖHNMENTU

AMUSE | SHOT

Lassen Sie sich von unserem Küchenteam überraschen ...

VORSPEISE BUFFET

Buntes Salat- und Vorspeisenbuffet

SUPPE

Erdbeer-Gazpacho mit Sauerrahm und Zucchini-Chips ^{1,7,9}

Gericht aus der spanischen Küche (Andalusien). Kalte Suppe aus rohem pürierten Gemüse.

VORSPEISE WARM

Marinierter Fenchel mit geräuchertem Lachs aus Lostalloy⁴

Der Lachs wächst im frischen Bergwasser in der ersten Lachsfarm der Schweiz auf. 100% Swissness.

HAUPTGANG

Geschmortes Bündner Rind ^{1,7,9,10} mit Gemüsestreifen, marinierten roten Zwiebeln und Bramata

oder

Fettuccine mit Gemüse ^{1,7,9} und marinierten roten Zwiebeln und einer Limetten-Sauerrahmsauce

DESSERT

Süsse Kleinigkeiten vom Buffet

Lassen Sie sich von unserem Pâtissier überraschen

Käseauswahl

mit diversen Garnituren

Bündner Gerichte  | Vegan  | Vegetarisch 

Allergene

1 glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische
 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf
 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid & Sulphite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Lebensmittelaversionen und Unverträglichkeiten.