



ZUM APÉRO EIN FEINES GLAS „PROSECCO SUPERIORE, DOGC, DRY“
CHF 9.50 pro dl

ABENDMENU FÜR GENIESSER - MENU PER BUONGUSTAI
EVENING MENU FOR GOURMETS - MENU POUR GOURMETS

Kleiner Salat vom reichhaltigen Buffet - *Piccola insalata dal buffet*
Small salad from the buffet - *Petite salade du buffet*

oder/o/or/ou

Wolfsbarschterrinen und Rauchlachsrose
Auf russischem Salat

Terrina di branzino e rosa di salmone affumicato
Su insalata russa

Terrine of sea bass and smoked salmon rose
On Russian salad

Terrine de loup de mer et rose de saumon fumé
Sur salade russe

Fr. 21.--

Kürbistortelloni auf Rahmwirsing
Mit Rohschinken und gehackten Kürbiskernen

Tortelloni ripieni di zucca su crema di verza
Con prosciutto crudo e semi di zucca tritati

Tortelloni filled with pumpkin on creamy Savoy cabbage
With cured ham and chopped pumpkin seeds

Tortelloni aux potirons sur crème de chou frisé
Avec jambon cru et grains de potiron hachés

Kleine Portion Fr. 21.-- / Grosse Portion Fr. 27.--

Geschnetzeltes vom Engadiner Lamm an Pilzrahmsauce mit „Hexenpolenta“

Sminuzzato di agnello dell'Engadina alla crema di funghi con "polenta alla strega"

Sliced meat from the Engadin Lamb on creamy mushroom sauce with polenta corn „witch-style“

Emincé d'agneau de l'Engadine à la crème de champignons avec "polenta sorcière"

Fr. 41.--

oder/o/or/ou

Kalbssaltimbocca an Marsalajus mit Safranrisotto und Gemüse

Saltimbocca di vitello alla Marsala con risotto allo zafferano e verdura

Veal saltimbocca on Marsala sauce with saffron risotto and vegetables

Saltimbocca de veau au Marsala avec risotto au safran et légumes

Fr. 42.--

Dessert nach Wahl / *Dolce a scelta*

Dessert at your choice / Dessert à choix

4-Gang-Menü / *Menu 4 portate / 4 course menu / Menu 4 plats* CHF 67.--

3-Gang-Menü / *Menu 3 portate / 3 course menu / Menu 3 plats* CHF 62.--