



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

Geräucherte Truthahnbrust an Thunfischsauce

Petto di tacchino affumicato con salsa al tonno

Smoked turkey breast with tuna sauce

Poitrine de dinde fumée à la sauce au thon

Fr. 21.--

Gebratenes Felchenfilet auf Basillikum-Risotto

Filetto di coregone arrosto su risotto al basilico

Pan fried Whitefish filet (cisco) on basil-risotto-rice

Filet de corégone (féra) sur risotto au basilic

Kleine Portion Fr. 26.-- / Grosse Portion Fr. 34.--

Scheiterhaufen vom Sommer Reh

Auf Pfifferlingsragoût mit glasierten Apfelscheiben und Kastanien

Polenta "Corvatsch" und Rotkraut

Scaloppine di capriolo estivo, su ragù di gallinacci (finferli) con mele glassate e castagne

Polenta "Corvatsch" e cavolo rosso

Summer Roe deer escalopes on chanterelles ragout with glazed apple slices and chestnuts

Polenta corn „Corvatsch“ and red cabbage

Escalopes du chevreuil de l'été, sur ragoût de chanterelles avec pommes glacées et châtaignes

Polenta "Corvatsch" et chou rouge

Fr. 45.--

oder/o/or/ou

Medaillons vom Engadiner Lamm mit Zwiebelkruste an Senfsauce

Rosmarinkartoffeln und Gemüse

Medaglioni di agnello dell'Engadina con crosta alle cipolle e salsa alla senape

Patate al rosmarino e verdura

Medallions of the Engadin Lamb with onion crust and mustard sauce

Rosemary potatoes and vegetables

Médailles d'agneau de l'Engadine avec croûte aux oignons et sauce moutarde

Pommes de terre au romarin et légumes

Fr. 44.--

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 70.--

3-Gang-Menü / *Menu 3 portate* / 3 course menu / *Menu 3 plats* CHF 64.--