

# Ostern / Pasqua Easter / Pâques

**Salat vom Buffet - *Insalata dal buffet***  
Salad from the buffet - *Salade du buffet*

oerlololou

**Tartar vom Räucherlachs**  
**Auf Sauerrahmdip mit Radieschen und Vollkorntoast**

*Tartara di salmone affumicato su crema acidula con ravanelli e toast integrale*  
**Tartare of smoked salmon on sour cream with radish and wholemeal toast**  
*Tartare de saumon fumé sur crème aigre avec radis et toast intégrale*

Fr. 22.--

\*\*\*

**Kartoffel-Maisgnocchi an Bärlauchpesto**  
**Cherrytomaten, grüner Spargel und Parmesan**

*Gnocchi di mais e patate al pesto di aglio orsino*  
*Con pomodorini, asparagi verdi e parmigiano*  
**Corn-potato gnocchi on bear's garlic pesto**

**With cherry tomatos, green asparagus and parmesan cheese**

*Gnocchi au maïs et pommes de terre au pesto à l'ail des ours*  
*Avec tomates cerises, asperges vertes et parmesan*

Vorspeise Fr. 18.-- / Hauptgang Fr. 25.--

\*\*\*

**Traditionelles Puschlaver Ostergitzi (Zicklein)**  
**Mit frischen Kräutern**

**Neue Kartoffeln und gemischtes Gemüse**

*Capretto tradizionale, della Val Poschiavo*

*Arrosto, con erbette fresche*

*Patate novelle e verdura mista*

**Traditionally roasted kid from the Poschiavo valley**  
**With fresh herbs, New potatoes and mixed vegetables**  
*Chevreau traditionnelle de Pâques, de la vallée Poschiavo*

*Rôti aux herbes fraîches*

*Pommes nouvelles et légumes*

Fr. 45.--

\*\*\*

**Weisses Schokoladenmousse**

**Auf Erdbeer- Mangosalat und Zitronensorbet**

*Mousse al cioccolato bianco*

*Su insalata di mango e fragole con sorbetto al limone*

*White chocolate mousse*

*With mango-strawberry salad and lemon sherbet*

*Mousse au chocolat blanc*

*Avec salade de mangues et fraises avec sorbet au citron*

Fr. 15.--



**Happy Easter!**



**Frohe Ostern!**



**4 Gang Menu / Menu 4 portate / 4 course menu / Menu 4 plats 69.--**  
**3 Gang Men / Menu 3 portate / 3 course menu / Menu 3 plats 64.--**