

Aventiura culinaria alpina

cun Andreas Schwienbacher

Salüd dal cuschinunz
Gruss der Köche

Tatar da salmun grischunais cun joghurt d'Engiadina
Tatar vom Bündner Lachs mit Engadiner Joghurt und Melisse

Pet da quaglia brassata cun üja e müs-chel
Gebratene Wachtelbrust mit Weinbergtrauben und Moos

Schoppa da chastognins cun lardo e puorv
Steinpilzschaumsuppe mit Lardo und Schnittlauch

Risotto da zücha cun chaschöl da besch da Tschlin grans da zücha marzipan e pan sejel
Kürbisrisotto mit Tschliner Schaffkäse, Kürbiskern- Marzipan und Südtiroler Schüttelbrot

Salmelin da Brüggli cun murachels, colrava e tartüf d'utuon
Saibling vom Brüggli mit Morcheln, Kohlrabi und Herbsttrüffeln

Duett da tshiervi cun crema da giabus cotschen, mailinterra da muntogna Alvra e maila
Duett vom Hirsch mit Rotkrautcreme, Albula- Bergkartoffeln und Äpfeln

Schelta da chaschöl d'alp e pan cun paira
Auswahl von Alpenkäsen mit Früchtebrot

oder

Marruns cun tschigulatta amara da 52% e paira
Maroni mit Bitterschokolade, 52% und Birnen

4-Gang Menu CHF 119.00 (ohne Lachs, Risotto und Saibling)

5-Gang Menu CHF 135.00 (ohne Risotto und Saibling)

6-Gang Menu CHF 149.00 (ohne Saibling)

7-Gang Menu CHF 159.00