

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind und Kalb CHF 26.00

in einer Pflanzenkohle-Marinade mit geschnetzeltem Gemüse mediterraner Art, Nüsslisalat, Selleriesorbet und Alpenkäse-Schaum

Lachs-Rolle in 3 Variationen CHF 25.00

mit Spargeltörtchen, Kamillenblüten und einer Sauce aus Joghurt und Dill

Jakobsmuschel-Duett vom Grill CHF 28.00

und Garnelen auf knusprigem Gemüse-Couscous mit Hokkaido-Kürbis Sauce, Kokosnuss und Limette

62 Grad Ei CHF 24.00

auf getrocknetem Spinat, Sommertrüffel und gerösteten Pinienkernen

Foie Gras Terrine CHF 28.00

in Pistazienkruste, Schwarzbrot, Kartoffelpüree und Topinambur auf einer Cassis-Sauce

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 12.00
Poulet-Consommé mit Geflügelravioli, Gemüse und getrockneten Ingwer-Schwämmen	CHF 18.00
Kartoffelsuppe und rote Bete mit geräuchertem Forellentatar und Puffreis-Chips	CHF 16.00
Salmorejo Cordobés mit Rohschinken-Würfeln und gekochtem Ei	CHF 14.00

Teigwaren und Reis

Raviolo gefüllt mit Erbsen	CHF 26.00
auf Eiersauce, Speckpulver, Waldpilzen und Mousse aus Schaf-Ricotta	
Zitronen Pappardelle	CHF 28.00
mit Wildschweinragout, grünen Bohnen und Parmesankäsewürfeln	
Sardische Gnocchi	CHF 26.00
mit Tintenfischragout, gerösteten Pepperoni, Muscheln und Majoran	
Risotto Tricolore	CHF 26.00
mit Burrata und gerösteten Walnüssen	

Fleisch

Rehrücken Baden Baden	CHF 46.00
mit Reis-Dolmades, Merlot Birne und Johannisbeeren-Marmelade	
Perlhuhnbrust	CHF 38.00
auf geräuchertem Kartoffelpüree, karamellisierten Zwiebeln, Baby Mais und Mönchsbart	
Geschmorte Schweinshaxe	CHF 44.00
auf getrocknetem Mangold, gefüllter Artischocke und Rosmarinsauce	

Fisch

Gebratener Thunfisch im Samenmantel	CHF 36.00
auf einer Creme aus Zucchini nach neapolitanischer Art, Sprossen-Crêpe und Gemüse mit Ponzu-Sauce und gebratenem Sellerie	
Dorsch in Speiseöl	CHF 40.00
auf einer Creme aus Brokkoli, Kohl, Bottarga-Lamelle und Saffranschaum	
Seebarschfilet	CHF 36.00
auf getrocknetem Lattich, Bella Donna Sauce und Taggiasche Oliven Crackers	

Dessert

Schokoladen Variationen	CHF 14.00
Knusprige Rolle aus Walnüssen gefüllt mit Ricotta-Käse und Feigenmarmelade, Heidelbeergelée und Pistazieneis	CHF 16.00
Mandarinen und Amaretto Parfait Karamellpralinen, Mandel-Blätterteig und Aloe Vera Schaum	CHF 15.00
Kirsch, Haselnuss und Mascarpone Torte	CHF 16.00
Verschiedene hausgemachte Sorbets	CHF 12.00

Degustationsmenü

Entrée

Foie Gras Terrine in Pistazienkruste, Schwarzbrot, Kartoffelpüree
und Topinambur auf einer Cassis-Sauce

Poulet-Consommé mit Geflügelravioli, Gemüse und getrockneten Ingwer-
Schwämmen

Raviolo gefüllt mit Erbsen auf Eiersauce, Speckpulver, Waldpilzen
und Mousse aus Schaf-Ricotta

Rehrücken Baden Baden mit Reis-Dolmades, Merlot Birne
und Johannisbeeren-Marmelade

oder

Dorsch in Speiseöl auf einer Creme aus Brokkoli, Kohl, Bottarga-Lamelle
und Saffranschaum

Pre-Dessert

Dessert San Gian

CHF 75.00