

# Vorspeisen

Fake Trüffel aus gebratenem Poulet CHF 26.00

Wachtel-Crepinette, Gemüse, Wurzeln mit schaumiger Käsesauce  
und Mandarinengelee

Hecht alla Portesina CHF 28.00

mit Kichererbsen, Rhabarber, Tomate und Gemüse

Rösti CHF 26.00

gefüllt mit Taleggio-Käsefondue auf einer Crème aus Pilzen und Haselnüssen,  
Baby-Ei, Honig und Blattgold

Schweizer Rindfleisch Carpaccio CHF 26.00

bei 48 Grad gekocht auf Brokkoli, Dinkel und getrockneten Feigen mit karamellisierten roten  
Zwiebeln, Cashewnüsse und Parmesan

# Suppen

Suppe mit gebratenem Fisch

CHF 16.00

Gemüse, Shiso und Chips aus getrockneten Algen

Bohnensuppe

CHF 18.00

mit Rindenroulade, Fleischragout nach neapolitanischer Art und

Grana-Padano D.O.P. Käsewürfeln

Gemüse Consommé

CHF 18.00

mit Steinpilzknödeln, weißem Trüffel und Petersiliengrün

# Teigwaren und Reis

Cappellacci gefüllt mit Ossobuco CHF 26.00

auf einer zarten Polenta-Creme mit Mark-Extrakt, Safranschaum  
und Gemüse nach Mailänder Art

Reis-Spaghetti CHF 26.00

auf knuspriger Frisée, Seeigel und Meeräschenrogen

Cortecce-Teigwaren mit Hasenragout CHF 28.00

Karden, Kastanien und Granatapfel

Gorgonzola-Risotto CHF 28.00

mit Radicchio-Extrakt, 25 Jahre gealterter Balsamico-Essig aus Modena D. O. P. und  
Vanilleessenz

# Fleisch

## *Schweinebauch und Wange*

CHF 44.00

*an Teriyaki Sauce mit Escarole, Topinambur und Aubergine  
gefüllt mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum*

## *Entenbrust*

CHF 38.00

*an einer süß-sauren Sauce mit Selleriepüree, Pastinak und mariniertem  
Foie Gras*

## *Kalbsfilet und knuspriges Bries*

CHF 46.00

*an einer roten Linsencreme, Kartoffelknödel, getrocknetem Mangold und  
einer Sauce au vin choux*

# Fisch

Schottischer Lachs CHF 36.00

*an weißem Meerrettichschaum mit gedämpftem Gemüseravioli und Kürbispüree*

Steinbutt in einer Filoteigkruste CHF 40.00

*mit Spinatcreme, fermentiertem Fenchel, Sprießen, gefrorener Birne und einer Ingwersauce*

Duo aus Hummer und Jakobsmuschel CHF 52.00

*mit Störkaviar, saisonalem Wok-Gemüse, getrockneter Artischocke und serviert mit Muschel- und Katsuobushi-Ramen*

# Dessert

St. Moritzer See	CHF 14.00
<i>Crème Brûlée, Blaubeersorbet mit luftigem Milchschaum und Minze</i>	
„Unter Blumen und Kobolden“... Homage an Mily Weber	CHF 15.00
<i>Himbeer-Funghetto, karamellisierte weiße Schokolade, Walnüsse, Vanille und essbare Blumen</i>	
Schokoladen-Zigarre	CHF 14.00
<i>gefüllt mit Mascarpone-Mousse, Kaffee und Karamell serviert mit Grießknödel, Kokossorbet und Hibiskusblüten</i>	
Tagessorbet Variation	CHF 12.00
Geschnittenes frisches Obst	CHF 12.00

# Die Klassiker

## Vorspeise

Verkostung von Bündnerfleisch, Birnbrot und Engadiner Käse	CHF 18.00
Rösti mit Spiegelei und schwarzem Trüffel	CHF 22.00
Plain in Pigna mit Obwaldner Alpkäse-Fondue	CHF 18.00

## Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 16.00
Kürbissuppe mit Steinpilzknödel und gerösteten Kürbiskernen	CHF 14.00

## Dessert

Engadiner Nusstorte	CHF 14.00
Apfelkuchen, Brot und Zimt mit Milchcreme	CHF 14.00
Grießknödel mit Vanillesoße und roten Früchten	CHF 14.00

# Engadiner Menü

Degustation von Bündnerfleisch, Birnenbrot  
und Alpkäse

\*\*\*\*\*

Plain in Pigna mit Obwaldner Alpkäse-Fondue

\*\*\*\*\*

Geräuchertes Kalbsfilet in einer Kruste aus Grissini mit  
Krautpizokel, Kürbiscreme und Trüffelsauce

\*\*\*\*\*

Engadiner Nusstorte mit Vanillesauce und Waldbeerensorbet

*CHF 52.00*