



## Herbst/Winter 2020

ab 6 Personen und Vorbestellung

### Menu 101

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella  
Tomaten und Basilikum  
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer  
garniert mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons an Frenchdressing

\*\*\*

Swiss-veal Kalbssteak gebraten  
mit Morchelrahmsauce und Cognac  
dazu panierte Kartoffelkroketten  
und Saisongemüse

\*\*\*

Duett von Crema Catalana  
und Mango-Passionsfrucht-Sorbet  
mit Passoa-Liqueur, Amaretto-Bisquit

79.—



## Herbst/Winter 2020

ab 6 Personen und Vorbestellung

### Menu 202

Geschnittene Pizzette mit Mozzarella  
Tomaten und Basilikum  
dazu Bündner Rohschinken gehobelt

\*\*\*

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Ingwer  
garniert mit Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und Brotcroutons an Frenchdressing

\*\*\*

Entrecote vom Schweizer Weiderind  
mit Steinpilzrahmsauce  
dazu Prosecco-Parmesan-Risotto  
und Saisongemüse

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit Vanilleglace und Rahm

79.—