

Saisonale Empfehlungen unseres Küchenchefs Kevin Neff

Speisen

Vorspeise Hauptgang

Weisse Spargelcrèmesuppe Bauernspeck Brioche-Schwamm Haselnussglacé	15.00	
Marinierter grüner Spargel fein aufgeschnitten Rhabarber Brie-Praline weisses Spargelsorbet	18.00	
Portion weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise oder Nussbutter	24.00	44.00
Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne zusätzlich		
Bündner Rohschinken		+7.00
Bratkartoffeln		+5.00
Kurzgebratenes Kabeljaufilet Spargel-Safransud Senfkörner grüner Spargel Venere Reis		39.00
Gebratene Lammracks Rotweinjus Tomatencreme grüner Spargel Schupfnudeln		48.00

Wir beziehen unseren Spargel beim Flaacher Spargelhof Spaltenstein (Flaach, Schweiz).

Unsere Weinempfehlung

10 cl 75 cl

Le Viognier de Pennautier Produzent: Vignobles Lorgeril, Pays d'Oc Traubensorte: Viognier	7.00	39.00
Schiterberger Himmelsleiterli AOC Produzent: Landolt Weine Traubensorte: Pinot Noir	8.00	51.00