## VORSPEISEN CHF

**ZWEIERLEI VOM STANGENSPARGEL (VEGETARISCH)**
*ZWEIFARBIGE PANNA COTTA, GEFÜLLT MIT ZWEIFARBIGEN SPARGEL-SALAT, JUNGEM FRISÉE, MINZE, ERBSEN, AVOCADO- WASABI GLACE, KARTOFFEL- CHIPS* 26.50

**TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND**
*SBRINZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKEL-ERDE, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS* 70 G 27.50
*UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE* 130 G 37.50

**MOSAIK VOM SCHWEIZER LACHS AUS LOSTALLO**
*MIT SCHWEIZER SAFRAN, ORANGE, ROTKABIS, RANDEN, FRISCHEN KRÄUTERN BUTTERMILCH- KRÄUTER EMULSION, KRESSE UND SCHWEIZER BOTTARGA DE CAVIAR OONA 103* 34.50

**DREIERLEI ROTE BETE PIROGGEN (KALT, VEGAN)**
*GEFÜLLT MIT SOJA KÄSE UND TROCKENFRÜCHTEN IN HIMBEER-VINAIGRETTE, APFEL- SELLERIE TATAR, BAUMNUSS, APFEL GEL UND CHIP* 28.50

**ROH MARINIERTES, GEBEIZTES SCHWEIZER WEIDELAMM**
*AN EINGELEGTEM, BUNTEM BOHNEN SALAT MIT KAFFEE GEL, ROSMARIN SCHWAMM, PORTWEIN VINAIGRETTE, KONFIERTER DATTELTOMATE UND GERÖSTETEM FOCACCIA BROT* 32.50

**HAUSGEMACHTE SPARGEL RAVIOLI (WARM, VEGETARISCH)**
*IN SAFRAN-ZITRONEN BUTTER, MIT GLASIERTEM STANGEN-SPARGEL, SBRINZ-SCHAUM, GETROCKNETEN WIESENBLÜTEN UND SAKURA KRESSE* ½ 26.50 34.50

## SUPPEN

**SÄMIGES SPARGEL-CREME-SÜPPCHEN (VEGETARISCH)**
*MIT GEBACKENEM WACHTEL-ONSEN EI, LAUCHSTROH UND MANDELCREME* 16.50

**ESSENZ VOM BÜNDNER WEIDERIND**
*MIT GETRÜFFELTEN GRIESSNOCKERL, WURZELGEMÜSE UND KERBEL* 15.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE RICARDO SOARES

## HAUPTGÄNGE CHF

**VEGANES FREGOLA SARDA RISOTTO (VEGAN)**
*MIT BELUGA LINSEN, WURZELGEMÜSE, THYMIAN, VIOLETTE RÜBLI CHIPS INGWER, GELBE RÜBLI- KOKOS RAHM, KRÄUTERÖL UND AFFILLA KRESSE* 31.00

**POCHIERTES ZANDERFILET VOM GOTTHARD**
*IM WILDKRÄUTERMANTEL, AN SCHWARZEM SEPIA LINSEN PÜREE, GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL, KNUSPRIGEN SCHALOTTEN UND KRUSTENTIERSCHAUM* 43.50

**GERÄUCHERTES, GEGRILLTES LACHFILET AUS LOSTALLO**
*AN LAUWARMER ORANGEN VINAIGRETTE, PEKAN NÜSSEN, BUNTES RANDEN CARPACCIO, MANDARINEN, HONIG, STECKRÜBEN- KARTOFFEL STOCK* 42.50

*FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ*

**GESCHMORTE KANINCHENKEULE IM SPECKMANTEL,**
*AN WEISSWEIN SAUCE, MIT JUNGEM FRÜHLINGSGEMÜSE, BLUMENKOHLPÜREE, KARTOFFEL-KÜRBIS STAMPF UND FRISCHEN KRÄUTERN* 43.50

**FILET TRIFFT ZUNGE VOM BÜNDNER KALB**
*AUF CREMIGEM MINI GEMÜSE MIT RÜBLI, ZUCCHETTI, ERBSEN, KEFEN, EISZAPFEN, SOWIE THYMIAN JUS UND POMMES PONT-NEUF* 44.50

**BÜNDNER WEIDERIND FILET «ROSSINI» (160G)**
*AN JUS MIT TRÜFFEL AUS FRANKREICH, GÄNSESTOPFLEBER, WURZELGEMÜSE BATONNETS UND KARTOFFEL LASAGNE* 56.50

## EXTRABLATT CLASSIC

**KALBS-CORDON BLEU**
*GEFÜLLT MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEINSCHINKEN, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR* ½ 39.50 49.50

**ZÜRICHER KALBSGESCHNETZELTES**
*MIT HAUSGEMACHTEN BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNONS-KRÄUTERRAHM SAUCE, FRISCHES MARKT GEMÜSE* ½ 37.50 47.50

**RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF**
*MIT EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN* ½ 36.50 46.50

**LEBER VOM SCHWEIZER KALB**
*POMMERY-SENF, KARTOFFEL-PÜREE, ZWIEBEL UND ÄPFEL* ½ 28.00 37.50

ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN GERICHTEN, DIE ALLERGIEN ODER INTOLERANZEN AUSLÖSEN KÖNNEN, INFORMIEREN SIE UNSERE MITARBEITENDEN AUF ANFRAGE GERNE.
PREISE IN FRANKEN INKL. MWST.
EXECUTIVE CHEF MARKUS LINDNER - CHEF DE SERVICE RICARDO SOARES