

VORSPEISEN

CHF

ZWEIFARBIGE ZUCCHINI CANNELLONI (VEGAN)

GEFÜLLT MIT CASHEW-KRÄUTER CREME, MIT EIERSCHWÄMMLI-CROSTINI
KAPUZINERKRESSE UND KONFIERTEN KIRSCHTOMATEN

28.50

«SIGNATUR DISH VON MARKUS LINDNER»

TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

STEINPILZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKEL-
ERDE, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS
UND FRANZÖSISCHES BUTTER-BRIOCHE



70 G 27.50

130 G 37.50

«MITGLIED DES CIRCLE DES CHEF DE CUISINE DAVOS »

FEINGESCHNITTENES VOM LOSTALLO LACHS

IN KNUSPRIGER RHEINTALER STANGENGURKE, AUF BUTTERMILCH-KRÄUTER
EMULSION, ZITRONENGEL, WURZELGEMÜSE CRUNCH, SESAM UND
SCHWEIZER BOTTARGA DE CAVIAR OONA 103

34.50

GEFÜLLTE ROMANISCHE STRAUCHTOMATE (VEGETARISCH)

GEFÜLLT MIT CREMIGEM BURRATA, GLACIERTEN, BUNTEN
UR-TOMATEN, ORANGE, VANILLE, BASILIKUM & RATATOUILLE SALAT

28.50

SCHEIBEN VOM ROSA GEBRATENEN MILCHKALB

ESTRAGON VINAIGRETTE, GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGS, GEPICKELTE
ROTE ZWIEBELN, SENF KAVIAR, THUNFISCHCREME,
WACHTELEI, KAPERNAPFEL UND SAKURA KRESSE

32.50

RAGOUT VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (WARM, VEGETARISCH)

IN RAHM MIT HAUSGEMACHTEN SEMMELKNÖDEL UND
FRISCHEM SCHNITTLAUCH

1/2 24.50

34.50

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VON HEIMISCHEN EIERSCHWÄMMLI (VEGETARISCH)

MIT KARTOFFELGRÖSTL, LAUCHSTROH, ZITRONENTHYMIAN

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER FREILAND POULET

MIT GETRÜFFELTEN BRÄT-NOCKEN, TEXTUREN VOM WURZELGEMÜSE
UND KERBEL

16.50

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

HAUPTGÄNGE

CHF

VEGANE INVOLTINI RÖLLCHEN VON DER MELANZANI (VEGAN)

MIT CAMARGUE REIS, FREILAND-TOMATEN, HOKKAIDO KÜRBIS, DATTELN, KRÄUTERÖL, ZITRONEN-THYMIAN UND AFFILLA KRESSE

31.00

GEBRATENES ZANDERFILET AUS DEM GOTTHARD

UNTER EINER KARTOFFELKRUSTE, AN THYMIAN BEURRE BLANC, MIT SÄMIGEM SPITZKOHL GEMÜSE, GEBRATENEN SPECK-EIERSCHWÄMMLI UND KARTOFFELSCHNEE

43.50

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DEM KIRSCHHOLZRAUCH

MIT RANDEN GEMÜSE, KARTOFFEL-MEERRETTICH STOCK, APFEL- BIRNEN RAGOUT UND ESTRAGON VELOUTÉ

42.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

ROSA GEGARTES MILCHKALB FILET

AN MADEIRA-KALBSJUS, APRIKOSEN-EIERSCHWÄMMLI RAGOUT, SÜSSKARTOFFELSTAMPF UND GEBRATENER POLENTA

48.50

ROSA GEBRATENES SCHWEIZER LAMM ENTRECOTE

UNTER DER GREMOLATA KRUSTE, BALSAMICO- PFEFFERJUS, RATATOUILLE TÖRTCHEN UND ROSMARIN BUCHTELN

44.50

CLASSICO «FILET WELLINGTON» VOM BÜNDNER WEIDERIND (160G)

IM BLÄTTERTEIGMANTEL, PILZ-DUXELLES, KRÄUTER CRÊPE, TRÜFFELJUS, PORTWEIN SCHALOTTEN UND FRISCHES MINI-MARKTGEMÜSE

56.50

EXTRABLATT CLASSIC

KALBS-CORDON BLEU

GEFÜLLT MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN SCHINKEN, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR

½ 39.50 49.50

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

DAZU HAUSGEMACHTE BUTTER-SPÄTZLI, CHAMPIGNONS-KRÄUTERRAHM SAUCE UND FRISCHES MARKT GEMÜSE

½ 37.50 47.50

RINDERGESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN

½ 36.50 46.50

LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBEL UND APFEL

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