

## VORSPEISEN

CHF

### **KNUSPERSALAT MIT MISO DRESSING (VEGAN)**

*GEBRATENEN MINI LATTICH, ERBSEN, PANKO BRÖSEL, AFFILLA KRESSE, SESAM, RADIESSLI, GRÜNEN UND WEISSEN RHEINTAL SPARGEL*

26.50

« SIGNATUR DISH VON MARKUS LINDNER »

### **TATAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND**

*SBRINZ EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET, PUMPERNICKEL-ERDE, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS  
UND FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE*

70 G 27.50

130 G 37.50



«MITGLIED DES CIRCLE DES CHEF DE CUISINE DAVOS »

### **MOSIVISCHES VOM SCHWEIZER LACHS AUS LOSTALLO**

*MIT SCHWEIZER SAFRAN, ORANGE, ROTKABIS, RANDEN, FRISCHEN KRÄUTERN  
BUTTERMILCH- KRÄUTER EMULSION, KRESSE, ALGEN, ZITRONENGEL UND  
SCHWEIZER BOTTARGA DE CAVIAR OONA 103*

34.50

### **GEFÜLLTE ROMANISCHE STRAUCHTOMATE (VEGETARISCH)**

*GEFÜLLT MIT CREMIGER BURRATA, GLACIERTEN, BUNTEN  
URTOMATEN, ORANGE, VANILLE, BASILIKUM & RATATOUILLE SALAT*

28.50

### **SOUS VIDE GEGARTE, GLACIERTE TAUBENBRÜSTCHEN**

*AN MARINIERTEN NÜSSLI SALAT IN BAUMNUSSDRESSING MIT BEGONIEN  
BLÜTEN, EINGELEGTEN PFEFFER APRIKOSEN UND PFLAUMEN,  
BALSAMICO KAVIAR, KARTOFFEL KNUSPER*

32.50

### **HAUSGEMACHTE ARRANCINI MIT CHORIZO (WARM)**

*SCHWEIZER SAFRAN REIS, MEDITERRANEN SUGO, PEPPERONI GEL,  
SBRINZ SCHAUM, WIESENBLÜTEN, SAKURA KRESSE*

1/2 26.50

34.50

## SUPPEN

### **SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HEIMISCHEN LÖWENZAHN (VEGETARISCH)**

*MIT WACHTEL ONSEN EI, WIESENBLÜTEN, KARTOFFELSTROH  
UND SAUERRAHM*

16.50

### **ESSENZ VOM OCHSENSCHWANZ**

*MIT ALTEM SHERRY, RINDER BONBON, WURZELGEMÜSE & 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

### 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 AUS DEM GOTTHARD

UNTER BUNTEN KIRSCHTOMATEN SCHUPPEN AN THYMIAN BEURRE BLANC,  
GRÜNEN STANGENSPIRGEL, SPICY TOMATEN-CUMIN GEL, AROMATISCHER  
COUSCOUS 43.50

### GEGRILLTES LACHSFILET AUS LOSTALLO

AN SCHWEIZER SAFRAN SAUCE, FENCHEL- ORANGEN SALAT, FRÜHLINGS-  
ZWIEBEL RAGOUT UND ZITRONEN- THYMIAN RISOTTO 42.50

FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ

### ENGARDINER WACHTEL BALLOTTINE

AN MAINFELDER ROTWEIN SAUCE, TRÜFFEL MOUSSE, SELLERIE PÜREE,  
ROMANESCO GEMÜSE, POLENTA SCHNITTE, KNUSPRIGEN PANCETTA 43.50

### ROSA, GEBRATENES SCHWEIZER LAMM ENTRECOTE

UNTER DER GREMOLATA KRUSTE, BABA GHANUSH, AUBERGINEN TATAR,  
KAFFEEJUS, SRIRACHA KAVIAR UND POMMES PONT-NEUF 44.50

### BÜNDNER WEIDERIND FILET «TOURNEDO» (160G)

AN MADEIRA JUS UND SAUCE HOLLANDAISE MIT GLACIERTEN BABY RÜBLI,  
OSSOBUCO BEIGNET, PETERSILIEN STAUB UND GETRÜFFELTES KARTOFFEL-  
GRATIN 56.50

## EXTRABLATT CLASSIC

### KALBS-CORDON BLEU

MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN SCHINKEN GEFÜLLT,  
KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE  
PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR ½ 39.50 49.50

### ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES

HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNONS-KRÄUTERRAHM SAUCE,  
FRISCHES MARKT GEMÜSE ½ 37.50 47.50

### RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF

EIER-LINGUINI, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS  
UND DREIERLEI RANDEN ½ 36.50 46.50

### LEBER VOM SCHWEIZER KALB

POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜRÉE, 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