

VORSPEISEN

CHF

RANDEN PANNA COTTA (VEGETARISCH)

MIT PISTAZIEN BISKUIT, KEFIR GRANITÉ, RANDEN ESCABECHE
CARPACCIO, HIBISCUS UND PISTAZIEN CRUNCH

26.50

« SIGNATUR DISH by MARKUS LINDNER »

TARTAR VOM HEIMISCHEN RIND AUS DEM BÜNDNERLAND

POMMERY SENF-EIS, WACHTELEI, KAPERN ÄPFEL, SARDELLENFILET,
RANDEN-KAVIAR, TRÜFFELCRÈME, FRISCHE MICRO GREENS
FRANZÖSISCHE BUTTER-BRIOCHE

70 G: 27.50

130 G: 37.50

« MITGLIED DES CIRCLE DES CHEFS DE CUISINE DAVOS »



CARPACCIO VOM SCHWEIZER MASU-LACHS AUS SINS

MARINIERT MIT MIRIN, SOJA, SESAM, KORIANDER UND INGWER,
AN RADIESLI, ENGELSHAAR AVOCADO, FRÜHLINGSLAUCH UND
SCHWEIZER CAVIAR OONA 103

35.50

GEFÜLLTE ZUCCHINI CANNELLONI (VEGAN)

MIT SOJA-FRISCHKÄSE, TOMATENSALSA, OLIVENÖL KAVIAR
SAKURA KRESSE UND KICHERERBSEN CREME

28.50

VITELLO TONNATO VON BÜNDNER MILCHKALB

MIT SENFKÖRNERN, TUNAFISCHCRÈME, KRÄUTERSEITLING,
GEPICKELTES GEMÜSE, KRESSE, KAPERNAPFEL UND SALZZITRONE

34,50

GETRÜFFELTE, FEINE EIER LINGUINE (WARM, VEGETARISCH)

IM PARMESAN SCHAUM, MIT FRISCH GEHOBELTEM WINTER TRÜFFEL
AUS DEM PÉRIGORD, DAZU FRISCHE KRESSE

½ 29.50

38.50

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VON WILDKRÄUTERN (VEGETARISCH)

MIT GEBACKENEM WACHTELEI, BLÜTEN, CRÈME FRAÎCHE

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER MISTKRATZERLI

MIT GETRÜFFELTEN QUENELLES, PÜREE, POULET KNUSPERLI

16.50

HAUPTGANG VEGAN

CHF

GEFÜLLTE ROTE ZWIEBEL

MIT TOMATE, AVOCADO, KICHERERBSEN, HOISIN, MINZE & LIMETTE,
AUF COUSCOUS, MIT TROCKENFRÜCHTEN UND NÜSSEN

31.00

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
WARME ESCABECHE VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS <i>IM ZWIEBEL-ESSIG SUD, MIT ZWEIERLEI RÜBLI, ROTEN ZWIEBELN, ZWEIFARBIGEN PEPPERONI UND BASILIKUM-KARTOFFELSTOCK</i>	44.00
CACCIUCCO VON SCHWEIZER ALPIN-FISCHEN <i>(LACHS, ZANDER, SAIBLING, EGLI, ÄSCHE & SWISS GARNELEN), IM TOMATEN-ORANGEN FOND, MIT SPECK, SELLERIE, BASILIKUM, ZIMT, DAZU LIGURISCHES KNOBLAUCHBROT</i>	45.50
SOUS VIDE GEGARTER ZANDER AUS DEM GOTTHARD <i>AUF BELUGA LINSEN-SEPIA PÜREE, SCHALOTTEN-KRÄUTERSALAT, GEBRATENEM CHICORÉE, RANCH DRESSING UND OLIVENÖL KAVIAR</i>	43.50
<i>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</i>	
ROSA GEBRATENES LAMM ENTRECOTE <i>UNTER EINER PISTAZIEN KRUSTE AN PORTWEIN-SHALOTTEN JUS, MIT MEDITERRANEM RATATOUILLE TÖRTCHEN, KARTOFFEL-BAUMKUCHEN SCHNITTE UND THYMIAN WOLKE</i>	49.50
GEBRATENE MAISPOULARDE «SUPREME» MIT TRÜFFEL <i>AN PORTWEIN JUS, GEFÜLLTEN MORCHELN, LEIPZIGER ALLERLEI-GEMÜSE, MIT SPARGEL, JUNGEN ERBSEN, KEFEN UND POMMES DAUPHINE</i>	43.50
SWISS BEEF BLACK ANGUS «VON KOPF BIS SCHWANZ» <i>RAGOUT, ROSA GEBRATENES FILET UND GEBACKENER SCHWANZ, MIT ZWEIERLEI VOM RÜBLI, FLAMBIERTER SCHALOTTE UND MOUSSE VON DER BLAUEN ST. GALLENER KARTOFFEL</i>	58.50
EXTRABLATT CLASSIC	
KALBS-CORDON BLEU <i>GEFÜLLT MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN, DAZU KNUSPRIGE KARTOFFEL BATONNETS, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</i>	½ 39.50 49.50
ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES <i>HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE UND FRISCHES MARKTGEMÜSE</i>	½ 37.50 47.50
RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF <i>MIT EIER-LINGUINE, PEPPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN</i>	½ 36.50 46.50
LEBER VOM SCHWEIZER KALB <i>POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL</i>	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