

VORSPEISEN

CHF

PANNA COTTA VOM KOHLRABI (VEGETARISCH)

MIT EINGELEGTEM WURZELGEMÜSE, SCHWARZER BAUMNUSS,
BUTTERMILCH- KRÄUTER-ÖL EMULSION, AFFILIA KRESSE

24.50

« 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 CHEFS DE CUISINE DAVOS »

CEVICHE VOM SCHWEIZER LOSTALLO LACHS

MARINIERT AN «TIGER MILK» MIT RADIESCHEN, AVOCADO,
TAPIOKA CRACKER, KRESSE, SALSA CRIOLLA UND
SCHWEIZER CAVIAR OONA 103

34.50

RAVIOLI VON DREIERLEI RANDEN (VEGAN)

GEFÜLLT MIT SOJAFRISCHKÄSE, ENGELSHAAR SALAT, HIMBEEREN DRESSING
APFEL- SELLERIE SALSA, GEL UND BIO ALPEN BLÜTEN

28.50

FEINGESCHNITTENES VOM REH AUS HEIMISCHEN WÄLDERN

MIT GRANATAPFEL, BURRATA, HASELNUSS ÖL, MICRO GREENS,
FRISÉE, BORRTSCHBLÜTEN UND TRESTER GEL

34,50

GETRÜFFELTE, FEINE EIER LINGUINE (WARM, VEGETARISCH)

IM PARMESAN SCHAUM MIT FRISCH GEHOBELTEN WINTER TRÜFFEL
AUS DEM PÉRIGORD UND FRISCHER KRESSE

½ 29.50

38.50

SUPPEN

SÄMIGES SÜPPCHEN VOM HOKKAIDO KÜRBIS (VEGAN)

MIT BALSAMICO KAVIAR, KOKOS, KANDIERTEM & KONFIERTEM KÜRBIS

16.50

ESSENZ VOM SCHWEIZER OCHSENSCHWANZ

MIT GEDÄMPFTEM OXTAIL SÄCKCHEN, SAUBOHNNEN, SHERRY

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
<p>VEGANES KÜRBIS RISOTTO MIT VEGANEN PILZ-JAKOBSMUSCHELN, KERNÖL, KURKUMA, MANDELMUS, PEPERONCINI, ORANGE UND AFFILLA KRESSE</p>	31.00
<p>DUETT VOM SCHWEIZER SAIBLING UND ZANDER IM ZWEIFARBIGEN ZUCCHINI MANTEL, POCHIERT, AN SAFRAN SCHAUM, RÜBLI-KARTOFFEL MOUSSE, ORANGEN-OLIVENÖL KAVIAR UND FENCHEL CHIP</p>	44.50
<p>GEFLÄMMTES, MARINIERTES LACHSFILET AUS LOSTALLO AN LAUWARMEM BUTTERMILCH-LIMETTEN SCHAUM, WASABI- KARTOFFEL STOCK, RADIESCHEN, ERBSEN, MINZE, AVOCADO CREME UND SBRINZ CRUMBLE</p>	43.50
<i>FLEISCH VON LOKALEN BAUERN AUS DER REGION UND DER SCHWEIZ</i>	
<p>ROSA GEBRATENES SIMMENTALER KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL, AN PORTWEINJUS, MIT SÄMIGEN MINI-WINTERGEMÜSE, POMMES DAUPHINE UND GLACIERTEN MARONEN</p>	47.50
<p>SOUS VIDE GEGARTER BAUCH VOM KRÄUTERSCHWEIN, AN BBQ SAUCE, KAMELLISIERTE ZWIEBELN, GEL, GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE UND SÜSSKARTOFFEL STAMPF</p>	41.50
<p>BÜNDNER WEIDERIND FILET «ROSSINI» (160G) AN JUS, MIT TRÜFFEL AUS FRANKREICH, GÄNSESTOPFLEBER, WURZELGEMÜSE BATONNETS UND KARTOFFEL LASAGNE</p>	58.50
EXTRABLATT CLASSIC	
<p>KALBS-CORDON BLEU MIT GRUYÈRE KÄSE UND BÜNDNER STROHSCHWEIN-SCHINKEN GEFÜLLT, KARTOFFEL-GURKEN-RADIESLI SALAT, KALTGERÜHRTE PREISELBEEREN UND ZITRONENGARNITUR</p>	½ 39.50 49.50
<p>ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES HAUSGEMACHTE BUTTERSPÄTZLI, CHAMPIGNON-KRÄUTERRAHM SAUCE, FRISCHES MARKTGEMÜSE</p>	½ 37.50 47.50
<p>RINDER GESCHNETZELTES STROGANOFF EIER-LINGUINE, PEPERONI, CHAMPIGNONS, CORNICHONS UND DREIERLEI RANDEN</p>	½ 36.50 46.50
<p>LEBER VOM SCHWEIZER KALB POMMERY-SENF, KARTOFFELPÜREE, ZWIEBELN UND ÄPFEL</p>	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