



Frühlingserwachen	Menu komplett	Fr. 108.-
	Menu ohne Käse	Fr. 92.-
Spargelterrine mit Maienfelder Safran Gelee und geräucherter Forelle		Fr. 20.-
Löwenzahnsuppe mit sautierten Morcheln		Fr. 16.-
Gerstensotto mit grünen Spargelspitzen und pochiertem Lostallo Lachs		Fr. 45.-
Kleine Schweizer Käse Variation mit Quitte Marmelade		Fr. 18.-
Rhabarber Streuselkuchen mit weißem Schokoladen Sorbet		Fr. 16.-



Genial – Vital

Menu komplett

Fr. 76.-

Ei vom glücklichen Huhn im grünen Nest mit gehobeltem Gonzenstein

Fr. 18.-

Klare Zitronengras Suppe mit Gemüse Dim Sim

Fr. 15.-

Hausgemachte Spinat – Ricotta Ravioli auf Spargel Ragout

Fr. 31.-

Schokoladen-Passionsfrucht Mousse Schnitte mit Mango-Chili Salsa

Fr. 16.-



Vorspeisen

Zweierlei vom Bündner Lachs, Sauerrahm, Gurke und Gerste Fr. 27.-

Roher Zucchini Salat mit Pistazien Crème und Curry Fr. 18.-

Tatar vom Rind mit Kartoffel Rösti und Kräuter Pesto Fr. 28.-

Mediterraner Pulpo mit Oliven, Kapern, Tomaten auf Strozzapretti Fr. 24.-

Gemüse Salat an Passionsfrucht Sauce und gerösteten Cashewkernen Fr. 17.-

Grüner Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Fr. 12.-



Hauptgerichte

Rindsfiletwürfel kurz gebraten an rässiger Zwiebel-Peperoni Sauce
serviert mit Kartoffel Rösti Fr. 49.-

Kalbs Cordon bleu mit Bündner Bergkäse und Rohschinken gefüllt
buntes Gemüseallerlei, Rosmarin Bratkartoffeln Fr. 45.-

Sanft geschmorte Kalbshaxe mit Röstgemüse
und Chardonnay Risotto Fr. 45.-

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelschaum,
Zucchetti - Oliven - Tomatengemüse und Strozzapretti Fr. 45.-



Portion Fläscher Bleichspargel mit dreierlei passenden Saucen		Fr. 34.-
mit Portion jungen Bratkartoffeln		Fr. 5.-
mit Portion gekochtem Bauernschinken	70g	Fr. 8.-
mit Portion Bündner Rohschinken	50g	Fr. 11.-
mit grillierter Riesencrevette	pro Stück	Fr. 5.-