

Chefins-Menü

Mit Wild aus der Bündner Hochjagd

Terrine mit Eierschwämmli und Champignons
marinierter Hokaido Kürbis, schwarzen Nüssen
und pikanter Preiselbeersauce

Pastinaken-Schaumsüppchen
mit Randen, Beluga-Linsen und Kornelkirschen-Gelee

Hausgemachte kleine Schupfnudeln
mit sautierten rosa Würfeln vom Hirsch-Entrecote
und Rosenkohl

Zur Auswahl tischweise: Gams oder Reh

1. Gang
Rosa gebratener Rücken
Apfel-Rosmarin-Sauce
geschmorter Sellerie, marinierter Stangensellerie und Haselnüssen

2. Gang
Wild-Pfeffer in der Papilotte serviert
mit handgeschabten Spätzli
Rotkohl und glasierten Kastanien

Käseauswahl aus der Region

Sorbet und karamellisierter
Lömmenschwiler Fellenberger Zwetschgen
und knusprigen Haferflocken

Pochierte, glasierte Birne
mit Maracaibo-Schokoladencreme
Rahm-Eis mit

Menü komplett pro Person CHF 172.00

Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer