

Tête à Tête Menü

NÜSSLISALAT | LAMB'S LETTUCE SALAD

in der Knusperschale mit Cranberries, Trauben und Bündnerfleisch | in a crispy edible bowl with cranberries, grapes and air-dried beef from the Grisons

KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE | COCONUT AND LEMONGRASS SOUP

mit Ananas | with pineapple

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI | GRISONS CHEESE CAPPELETTI

hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen | house made pasta with sage, butter and pine nuts

AUSTRALISCHES RINDSFILET | AUSTRALIAN BEEF FILLET

mit dunkler Schokolade, auf buntem Mangold und Patatli | with dark chocolate, served on colourful Swiss chard and new potatoes

oder | or

ROTBARSCHFILET | FILET OF RED PERCH

mit Chorizo-Espuma auf geschmortem Pak Choi mit Safrankartoffeln | with chorizo foam on braised pak choi with saffron potatoes

oder | or

GERÖSTETER HOKKAIDO-KÜRBIS | ROASTED HOKKAIDO PUMPKIN

mit Linsen-Curry und Basmati-Reis | with lentil curry and rice

PISTAZIENMOUSSE | PISTACHIO MOUSSE

mit Kumquatkompott | with kumquat compote

Fleischfondue | Meat Fondue

NÜSSLISALAT | LAMB'S LETTUCE SALAD

in der Knusperschale mit Cranberries, Trauben und Bündnerfleisch | in a crispy edible bowl with cranberries, grapes and air-dried beef from the Grisons

RIND, KALB UND POULET 200 G | BEEF, VEAL AND CHICKEN 200 G

mit verschiedenen Saucen, Gemüse, Champignons und Reis | with a variety of sauces, vegetables, mushrooms and rice