

Tête à Tête Menü

KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS

mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

KAROTTENSUPPE | CARROT SOUP

mit Bärlauchpesto und Croûtons | with wild garlic pesto and croutons

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI | GRISONS MOUNTAIN CHEESE CAPPELETTI

hausgemachte Eierteigwaren gefüllt mit Bündner Bergkäse, serviert mit Salbei, Pinienkernen und Blattspinat | house made egg-pasta filled with Grisons mountain cheese, served with sage, pine kernels and spinach

RINDSFILET | BEEF FILLET

mit Schalottenjus, Nuss-Crumble, gebratenem Bimi-Brokkoli und Kräuterpolenta | with shallot jus, nut crumbles, roasted bimi broccoli and herb polenta
oder | or

GEBRATENES SAIBLINGSFILET | ROASTED CHAR FILET

mit grünen Spargeln und Gerstenrisotto | with green asparagus and barley risotto
oder | or

PLANTED STEAK | PLANTED STEAK

auf geschmorten Kräuterseitlingen mit Spargel-Tomaten-Gemüse und Kichererbsen | on braised king oyster mushrooms with asparagus tomato vegetables and chickpeas

ZITRONEN-TARTE | LEMON TART

mit Meringue, rosa Pfeffer, Pomelo und Grapefruitsorbet | with merengue, pink pepper, pomelo and grapefruit sorbet

Fleischfondue | Meat Fondue

KNACKIGE SALATHERZEN | CRISP ROMAINE LETTUCE HEARTS

mit Trauben und Bündnerfleischstroh | with grapes and air-dried beef strips from the Grisons

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

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