



## Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Croûtons und Kernen .....	11
Winterlicher Blattsalat mit Rote Bete und Hüttenkäse .....	13
Getreidesalat mit Sauerrahm, Bündnerfleisch, Wurzelgemüse und Kräuter .....	24
Caesar Salat mit Speck und Parmesan.....	19
• mit Pouletstreifen.....	27
Rindstatar mit Meerrettich, Essiggemüse und Sauerrahm	
• klein 90 gr.....	24
• gross 130 gr .....	32

## Warme Vorspeisen

Taglioni „Carbonara“ mit Parmesanschaum, Specksud, Eigelb und Petersilie .....	22
Gebackenes Landei mit Parmesanschaum, Kräuterspinat, Kartoffelstock und Trüffel.....	24
Ofenkartoffel mit Raclettekäse, Sauce Gribiche und Lauch .....	18
Gebratene Gänseleber mit Trüffeljus, Selleriecrème, Apfel und Holunder .....	28
• begleitet mit einem Glas Château Rabaud Promis .....	35

## Suppen

Topinamburschaumsuppe mit Zwiebeln, Speck und Maroni.....	12
Rindsconsommé mit Flädli, Wurzelgemüse und Sherry .....	12