



## Kalte Vorspeisen

Grüner Blattsalat mit Croûtons und Kernen .....	11
Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen und Parmesan .....	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
Hausgemachte Spinatravioli mit Tomaten-Vinaigrette und Pinienkernen .....	24
Gebratene Gänseleber mit Trüffeljus, Selleriecrème, Apfel und Holunder .....	28
• begleitet mit einem Glas Château Rabaud Promis .....	35

## Suppen

Spinatvelouté mit Estragon, Kartoffeln, Röstbrot und Parmaschinken .....	12
Zwiebelsuppe mit Wurzelgemüse und Blätterteiggebäck .....	12