

SALATE / VORSPEISEN

Grüner Marktsalat	9
Gemischter Salat	12
Ziegenfrischkäsemousse mit Birnenchutney und Sakurakresse	16
Marinierte Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, jungem Salat, Pinienkernen und Basilikumcreme	19
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, frisch gehobeltem Parmesan und roh marinierten Champignons	21
Trilogie vom «Bündner Lachs» mit kleiner Rösti und Orangen-Senf-Dip	23

SUPPEN

Tagessuppe	8
Bündner Gerstensuppe	9
Tomatencremesüppchen mit Ginsahne und Basilikumöl	10
Kartoffelrahmsüppchen mit frisch gehobeltem Trüffel	12

FLEISCH / GEFLÜGEL

Tournedos «Rossini» (Arg) Rindsfiletmedaillons an Barolojus, mit Foie gras, gehobeltem schwarzem Trüffel, sautierten Edamame und Tagliatelle	68
Kalbsinvoltini (CH) mit Parmaschinken und Büffelmozzarella an Tomatenrahm, dazu Gnocchi mit Parmesan, Kirschtomaten und Salbei	49
Mit Kaffeebohnen geschmorte Lammhaxe (NZ) an Trockentomaten-Oliven-Polenta, Zucchetti und getrocknete Tomaten	45
Grillierte Short Ribs vom Rind (CH) auf Caponata und Knoblauch-Kartoffelstampf	41
In Kokosmilch pochierte Pouletbrust (CH) mit Wokgemüse und Cashewkernen in grünem Curry mit Jasminreis	38

MEERESFRÜCHTE

Bandnudeln mit gebratenen Riesencrevetten an Weissweinsauce mit Kirschtomaten, Avocados und frischem Basilikum	36
--	----

VEGETARISCH

Gnocchi alla Piemontese mit Gorgonzola, Spinat und Kirschtomaten	24
Risotto mit gebratenen Seitlingspilzen, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und altem Bergkäse vom Kesslerhof	26
Quesadilla mit knackigem mediterranem Gemüse	24
Für unsere Fleischliebhaber mit Rindsstreifen	31
Wokgemüse in grünem Curry mit Kokosmilch, Cashewkernen und Jasminreis	24

DESSERT

Geschmorte Birne mit hausgemachter Lavendel-Rahmglace an Pinien-Honig	13
Im Milchsud gegarte Topfenknödel mit heissen Zwetschgen und Zimtstreusel	13
Kleines Schokoladenfondue mit Marshmallows und Früchten	13
Dreierlei vom Sorbet	9
Verschiedene Hart- und Weichkäse aus dem Tal, mit Trauben, Baumnüssen, Feigensenf und Bündner Birnbrot	13