

— WEIHNACHTS- UND SILVESTERMENÜ —

Geräucherter Lachs aus Lostallo (Graubünden, CH)
Avocado | Meerrettich | Radieschen | Randenfalafel | Brioche-Croûtons | frittierte Kapern 32

Jakobsmuschel
Wintertrüffel | Schwarzwurzel | Hollandaise 36

Schwyzer Kalbshohrücken
geschmortes Kalbsbäcklein | Kartoffel-Petersilienwurzelpüree | Karotten 62

Tonkabohnen-Crème Brûlée 16

4-Gang-Menü 145

WEINEMPFEHLUNG

Schaumwein 75cl

Laurent-Perrier Cuvée Rosé | Pinot Noir 160

Laurent-Perrier Grand Siècle La Cuvée Itération N°25 | Chardonnay, Pinot Noir 280

Louis Roederer Cristal Brut | 2014-15 | Chardonnay, Pinot Noir 395

Weisswein

Millipetali, Tenuta Luigina, | 2020 | Tessin | Viognier 109

Lungocosta Bolgheri Bianco, Caccia al Piano | 2022 | Toskana | Vermentino, Sauvignon Blanc 89

Mâcon-Verzé, Domaine Leflaive | 2022 | Burgund | Chardonnay 144

Puligny-Montrachet, François Carillon | 2021 | Burgund | Chardonnay 210

Rotwein

Pinot Noir Passion, Weingut Donatsch | 2022 | Graubünden | Pinot Noir 118

Barolo Ravera, Elvio Cogno | 2017 | Piemont | Nebbiolo 158

Château La Dame de Montrose | 2014 | St-Estèphe | Cabernet Sauvignon 145

Roda Uno Reserva, Bodegas Roda | 2019 | Rioja | Tempranillo 135

Papillon, Orin Swift Cellars | 2021 | Napa Valley | C. Sauvignon, C. Franc, P. Verdot. 145

— A LA CARTE —

VORSPEISEN

Nüsslalat gehacktes Ei Speck Croûtons Hausdressing	19
Winterliche Blattsalate Hummus Birne Preiselbeeren Croûtons Hausdressing	19
Avocado Vinaigrette Kräutersalat	18
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse Randen Apfel Piemonteser Haselnuss	24
Entenleberterrinen Wildpreiselbeeren Brioche-Toast	34
Carne Cruda Kalbstatar pochiertes Ei Hollandaise Wintertrüffel	36
Pulpo-Carpaccio Passionsfruchtdressing marinierter Fenchel	32
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen	16
mit Jakobsmuschel	+ 11

HAUPTGÄNGE

Hausgemachte Kalbfleischravioli Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	38
Tagliolini Trüffelrahm Wintertrüffel	52
Safranrisotto geschmorte Randen Belperknolle	34
Seezunge Salzkartoffeln Blattspinat	72
Riesengräten Hummer-Bisque Kartoffel-Petersilienwurzpüree	58
Schwyzer Kalbshohlrücken Morchelrahmsauce Butternudeln Gemüse	62
«Tagliata di bue» Rindsentrecôte in Tranchen grüner Pfefferjus Safranrisotto	54
Rindsfilet am Stück gebraten Hollandaise getrüffelt Kartoffelpüree Gemüse	72
Hausgemachtes Rindstatar Toast Butter	29/39
mit Pommes Allumettes	+ 8

DESSERT

Tiramisu «Kunsthalle»	16
St. Honoré Torte	12
Schokoladenkuchen Fior di latte Eis	16
Schokoladenmousse Gewürz-Orangen	18
Grapefruit Blutorangensorbet	18
Käsevariation 4 Sorten Feigensenf	22

Preise in CHF, inkl. MwSt. | Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Fleisch-, Fisch- & Meeresfrühtedeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: IRL |

Seezunge: Atlantik | Jakobsmuscheln: JAP | Crevetten: VN