

Tête à Tête Menü

JUNGER FRÜHLINGSSALAT | SPRING SALAD

mit grünen und weissen Spargeln an Sesamdressing | with green and white asparagus and sesame dressing

RANDEN-KOKOSNUSS-SUPPE | BEETROOT AND COCONUT SOUP

mit Mango | with mango

BÜNDNER BERGKÄSE-CAPPELETTI | GRISONS CHEESE CAPPELETTI

hausgemachte Eierteigwaren mit Salbei, Butter und Pinienkernen | house made pasta with sage, butter and pine nuts

AUSTRALISCHES RINDSFILET | AUSTRALIAN BEEF FILLET

mit Estragon auf buntem Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln | with tarragon on a bed of colourful spring vegetables and potatoes
oder | or

DORADENFILET Royal | SEA BREAM filet ROYAL

Bimi-Brokkoli und neuen Kartoffeln | with bimi broccoli and potatoes
oder | or

GEMÜSECURRY | VEGETABLE CURRY

mit Linsen, Granatapfelkernen, Basmati-Reis und Papadam | with lentils, pomegranate seeds, basmati rice and poppadoms

RHABARBERSTREUSEL-TARTELETTE | RHUBARB CRUMBLE TARTELETTE

mit frischen Erdbeeren | with fresh strawberries

Fleischfondue | Meat Fondue

JUNGER FRÜHLINGSSALAT | SPRING SALAD

mit grünen und weissen Spargeln an Sesamdressing | with green and white asparagus and sesame dressing

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

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