



## Unsere Weinbegleitung

### Grüner Veltliner «Ried Kreutles» 2022

Emmerich Knoll | Wachau | Niederösterreich  
Österreich

### Cuvée La Silhouette 2022

Sauvignon Blanc | Chardonnay | Pinot Blanc Pinot Noir  
Silas Hörler | Maienfeld  
Bündner Herrschaft | Schweiz

### Mercurey 1<sup>er</sup> cru «Clos Marcilly» 2020

Chardonnay  
Les Héritiers Saint-Genys | Côte de Beaune  
Burgund | Frankreich

### Brunello di Montalcino 2018

Sangiovese  
Tenuta di Castelgiocondo | Frescobaldi  
Toskana | Italien

### Portwein «Doux» 2022

Blauburgunder  
Anjan Boner | Malans | Bündler Herrschaft  
Schweiz

### Château Doisy-Vèdrines 2011

Sèmillon | Sauvignon Blanc | Muscadelle  
Sauternes | Bordeaux | Frankreich

Weinbegleitung komplett CHF 67

5-Gang CHF 55

4-Gang CHF 45

3-Gang CHF 35

## À la carte

### Vorspeisen

✓ «Giudia» Artischocken  
5-jähriger Sbrinz | Majoran | Yuzu CHF 25

Jakobsmuschel  
Avocado | Chutney | Kombu-Sauce CHF 30

Sunnarüti-Rinds-Tatar  
Stracciatella | 'Nduja |  
Piemonteser Haselnuss CHF 32

Entenleber  
Quitte | Joghurt | Baumkuchen CHF 35

### Hauptgerichte

Steinbutt  
Winterliche Sauce Bordelaise |  
Schwarzwurzeln CHF 38/62

✓ Vergessene Gemüse  
Albula-Kartoffel | Spitzkohl-Jus CHF 34

Französische Entenbrust  
Gänsekeule | Vadouvan-Gewürz |  
Marroni CHF 58

Holzen-Kalbsfilet  
Apfel | Senf | Rueblipesto | Sauerrahm CHF 65

### Käse | Dessert

Rohmilchkäse vom Brett  
Sélection Rolf Beeler | Chutney's |  
Birrabrot CHF 29

Gravensteiner Apfel-Amandine  
Bratapfel-Glace | Vanille CHF 24

Die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MWSt.