

LUNCH

13. - 17. Oktober 2025

Ein Mittagsmenü ist wie eine gut erzählte Kurzgeschichte —
es hinterlässt einen bleibenden Eindruck
und ist schnell erzählt.

A lunch menu is like a well-told short story —
it leaves a lasting impression and is quickly told.

Chapter Two

MODERN CUISINE

Vorspeisen Starters

Wähle deine Vorspeise
Choose your starter

Blattsalat
Geröstete Sonnenblumenkerne
Gartenkresse
Mixed leaf salad
Roasted sunflower seeds, garden cress
oder | or

Roter Chicorée mit Frischkäse
Bündnerfleisch
Red chicory with cream cheese
Swiss air-dried beef
oder | or

Wildkräuterschaumsuppe
Wild herb velouté with foam

Hauptgänge Main Courses

Alpines Wildragout
Rotkraut, Spätzle und Pilzen
Alpine game ragout
Red cabbage, Spätzle and wild mushroom
CHF 32

Schweizer Schweinefilet mit Calvadosjus
Speck-Bohnen und Selleriecreme
Swiss pork tenderloin with Calvados jus
Speck-flavored green beans, celery cream
CHF 34

Saiblingsfilet auf pikantem Kürbisragout
Kartoffelstock
Pan-seared char fillet on a spiced pumpkin ragout
Creamy potato purée
CHF 28

Makkaroni mit leichter Taleggio-Käsesauce
Broccoli, Ofentomaten
Macaroni with delicate Taleggio cheese sauce
Broccoli, oven-roasted tomatoes
CHF 21

Dessert

Schokolade-Kirschen mit Cassis und Vanilleglace
Chocolate-cherry dessert, cassis and vanilla ice cream
CHF 8

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt

Herkunft Sabling: Island | Wld: EU | Rind: Österreich

Char: Iceland | Game: EU | Beef: Austria - All prices include a small starter and 8.1% VAT