

LUNCH

21. – 25. September 2026

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.

Vorspeisen Starters

Wähle deine Vorspeise
Choose your starter

Blattsalat mit Rande und Apfel-Balsamico
Leaf salad with beetroot and
apple-balsamic dressing

oder | or

Leichte Sellerieschaumsuppe mit Kräuteröl
Light celery foam soup with herb oil

oder | or

Gebeizte Lachsforelle mit Kürbis
und Cevichesud
Cured salmon trout with pumpkin and
ceviche broth

Hauptgänge Main Courses

Entrecôte vom Schweizer Rind
Bergkartoffeln aus dem Albulatal, Speckbohnen
Swiss beef entrecôte
Albula Valley mountain potatoes, bacon green beans
CHF 49

Pouletbrust-Supreme
Limonen-Tagliolini, Artischocken-Erbsensauté
Estragonjus
Chicken breast supreme
Lemon tagliolini, artichoke and pea sauté, tarragon jus
CHF 38

Gebratener Thunfisch
Basmatireis, Asiagemüse, roter Curryschaum
Seared tuna
Basmati rice, Asian vegetables, red curry foam
CHF 42

Gebackene Champignons
Sauce Remoulade, Zitrone, Petersilienkartoffeln
Fried button mushrooms
Remoulade sauce, lemon, parsley potatoes
CHF 29

Chapter
Two
MODERN CUISINE

Dessert

Belgische Waffel
Schokoladensauce, Zwetschgen-Pfirsich-Ragout
Belgian waffle
Chocolate sauce, plum and peach compote
CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt.
Herkunft: Brot: FL, Poulet: Frankreich, Lachsforelle: Italien, Frankreich
Thunfisch: Mittlerer Westpazifik, westlicher und östlicher Indischer Ozean
All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.
Origin: Bread: Liechtenstein (FL), Chicken: France | Salmon trout: Italy, France |
Tuna: Central Western Pacific, Western & Eastern Indian Ocean