

LUNCH

12. bis 16. Oktober 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 Balsamicodressing
Feta und Wassermelone
Leaf Salad
Balsamic dressing, feta and watermelon

oder | or

Kürbisschaumsuppe
mit Quitte und steirischem Kürbiskernöl
Cream of Pumpkin Soup
Quince and Styrian pumpkin seed oil

oder | or

Burrata mit eingelegten Zucchini
Brunnenkresse und Pinienkernen
Burrata
Marinated zucchini, watercress, pine nuts

Hauptgänge Main Courses

Irische Rindsfiletspitzen mit Pfefferrahmsauce
Bergkartoffeln aus dem Albulatal und Romanesco
Irish Beef Tenderloin Tips
Pepper cream sauce, mountain potatoes from the Albula
Valley and Romanesco
CHF 48

Schweizer Pouletbrust mit Eierschwammerlgulasch
Sauerrahm und Serviettenknödel
Swiss Chicken Breast
Chanterelle ragout, sour cream and bread dumpling
CHF 38

Goldbrassenfilet mit Gemüse-Kräutercreme,
Gewürz-Couscous mit
gerösteten Mandeln und Zitruschaum
Sea Bream Fillet
Vegetable and herb cream, spiced couscous, toasted
almonds and citrus foam
CHF 42

Ravioli mit Gruyère-Käsefüllung
Kartoffelschaum, Röstzwiebeln und Granny Smith
Ravioli filled with Gruyère cheese
Potato foam, crispy fried onions and
Granny Smith apple
CHF 29

Chapter
Two
MODERN CUISINE

Dessert

Marronimousse mit Sauerrahm-Glace
Rotweinfleige
Chestnut mousse, sour cream ice cream, red wine fig
CHF 12

Alle Preise verstehen sich inklusive einer kleinen Vorspeise und 8.1% MwSt.
Herkunft: Brot: FL, Rind: IE, Poulet : CH, Fisch: GR

All prices include a small appetizer and 8.1% VAT.
Origin: Bread: Liechtenstein (FL), Beef: IE, Chicken: CH, Fish: GR