



# 1. AUGUST MENU

Schweizer Büffelmozzarella, bunte Tomaten, Opal Basilikum  
Swiss buffalo mozzarella, tomatoes, opal basil

\* \* \*

Kressecrèmesuppe  
Cress cream soup

\* \* \*

Variation von Blatt- und Wurzelsalaten mit Dressing Ihrer Wahl  
Variation of leaf- and root salads with dressing of your choice

\* \* \*

Steak vom Emmentaler Kalb,  
Eierschwämmli- und Rübli- Sauce, Linguini  
Steak of veal from Emmental,  
chanterelles sauce, carrots, linguini

oder · or

Bodenseefelchen, Bündner Rieslingsauce,  
Salzkartoffeln, junger Spinat  
White fish from Lake Constance, Grisons Riesling sauce,  
boiled potatoes, spinach

oder · or

Gefüllte Zucchini, Eierschwämmli- und Rübli- Sauce, Linguini  
Filled zucchini, chanterelles sauce, carrots, linguini

\* \* \*

Alpenkräuterglacé, Bündner Erdbeeren, Vanillesauce, Schweizer Gin  
Alpine herbs ice-cream, Grisons strawberries, vanilla sauce, Swiss gin

oder · or

Auswahl an Schweizer Käsesorten,  
Bündner „Birabrot“  
Small selection of Swiss cheese,  
Grisons pear bread

CHF 65.00 als 5-Gang  
CHF 55.00 als 4-Gang  
CHF 49.00 als 3-Gang

(Preise in CHF, inkl. 8% MwSt.)