

Kalte Vorspeisen

<i>Tomaten Mozzarella - neu interpretiert</i>	21
<i>Basilikum Aceto Balsamico Oliven Öl</i>	
<i>Gebeizte Königsmakrele</i>	32
<i>Koriander Yuzu Rettich</i>	
<i>Die Gänseleber</i>	36
<i>Baumkuchen Eschalotten Preiselbeeren Brioche</i>	
<i>Bunter Blattsalat</i>	12
<i>Gemischter Salat</i>	14
<i>La Riva Salat</i>	19
<i>grosser gemischter Salat</i>	
<i>Honig Vinaigrette Eierschwämmli Kürbis- und Sonnenblumenkerne</i>	

Suppen

<i>Kalte Erbsensuppe</i>	16
<i>Buttermilch Pfefferminze</i>	
<i>Suppe vom Bretonischen Hummer</i>	19
<i>Avocado Physalis</i>	

Warme Vorspeisen

Ziegenfrischkäse Ravioli 29
Pistazien | Thymian | Honig

Geschmorte Kalbskopfbäckchen 34
Kartoffel | Schwarze Baumnüsse | Zwiebeln

Fleisch

US Black Angus Rindsfilet 59
Gebraten und Tatar
Kartoffeln | Karotten

Rehrückenfilet 56
Serviettenknödel | Eierschwämmli | Romanesco

Kalbskotelette (280-300 g) 62
Kräuterpizokel | Sommergemüse

Fisch

Saibling „Min Cuit“ 54
Mosaikreis | Sellerie | Gurke | Pommeriesenf

Gebratenes Loup de Mer Filet 56
Ratatouille Lasagne | Iberico Schinken | Oliven | Kapern

Quintararisches Menü

Gebeizte Königsmakrele

Koriander | Yuzu | Rettich

Grüner Veltliner Federspiel, Knoll Wachau, NÖ
1dl – 7.50



Suppe vom Bretonischen Hummer

Avocado | Physalis

Pinot Blanc von Salis, Malans
1dl – 8.00



Geschmorte Kalbskopfbäckchen

Kartoffel | Schwarze Baumnüsse | Zwiebeln

Merlot Giornico Oro, Gialdi, Mendrisio
1dl – 9.00



Rehrückenfilet

Serviettenknödel | Eierschwämmli | Romanesco

Château d' Aguilbe, Castillon Côtes de Bordeaux
1dl – 10.50



Käsevariation vom Wagen

Taylor Port 10
4cl – 12.--



Beeren Variation

Joghurt | Minze

Kracher Beerenanslese Cuvée
1dl – 16.--

Menü komplett mit Weinreise 198.00

Menü komplett 142.--

Menü 5 Gang 127.--

Menü 4 Gang 114.--

Menü 3 Gang 92.--

Vegetarisches G.nuss Menü

Tomaten Mozzarella - neu interpretiert

Basilikum | Aceto Balsamico | Oliven Öl



Kalte Erbsensuppe

Buttermilch | Pfefferminze



Ziegenfrischkäse Ravioli

Pistazien | Thymian | Honig



Käsevariation vom Wagen



Tonkabohnen Creme Brûlée

Pfirsich

Menü komplett 103.00

Menü 3-Gang 72.00

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter bei allfälligen Unverträglichkeiten oder Allergien

Wir verwenden ausschliesslich Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und achten darauf, umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

Zu unseren Lieferanten zählen u.a.:

*Rageth Comestible AG – Landquart, G. Bianchi AG – Zufikon, Metzgerei Keller – Zürich,
Dörig und Brandl AG – Schlieren, Ecco Jäger Früchte und Gemüse AG – Bad Ragaz
Fleischbandel AG – Chur, Puracenter – Lenzerheide*

Produktherkunft: Rind aus USA, Australien, Schwein, Kalb aus der Schweiz,
Geflügel aus Frankreich und der Schweiz, Fisch, , Schalen- und Krustentiere aus Kanada, Atlantik, Südafrika, Japan

** Kann mit Antibiotika und/oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein*

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 8% MwSt.