

**Wir empfehlen Ihnen
unsere Tagesspezialitäten**

Vorspeisen

Nüsslisalat mit warmen Champignons und Johannisbeeren 16
Lamb's lettuce with warm mushrooms and glazed currant berries

Eisbergsalat mit Speckstreifen und mariniertem Eigelb 16
Iceberg lettuce with bacon stripes and marinated egg yolk

Rindstatar mit seinen Garnituren, geröstetem Laaxer Sauerteig Brioche und Butter **Klein 26 / Gross 34**
Beef tatar with it's garnish, roasted sour dough bread from Laax and butter **small 26 / large 34**

Gebeizter Lostallo- Lachs mit Bündner Gersten-Randensalat, Aioli und gepickelten Radiesli 25
Marinated Lostallo salmon with Grisons barley salad, aioli and pickled radishes 25

Suppen

Suppentopf Elephant 19
Rindsbouillon mit Wurzelgemüse, Siedfleisch und frischem Meerrettich
Beef bouillon with root vegetables, boiling meat and fresh horse radish

Tagessuppe 15
Soup of the day

Hauptgerichte

Fisch nach Tagesangebot
Fish according to daily special

Unser Service Team informiert Sie gerne
Our service team will be pleased to inform you

Risotto mit gebackenem Kürbis, lauwarmen Riesencrevetten und Orangen
Risotto with baked pumpkin, tepid shrimps and oranges

Klein 28 / Gross 36
small 28 / large 36

Penne mit Parmesan an Trüffelöl und Grappa
Pasta with parmesan cheese, truffle oil and grappa brandy

Klein 25 / Gross 29

mit schwarzem Trüffel 6
with black truffle 6

Original-Wienerschnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
Original Viennese veal schnitzel served with potato-cucumber salad and cranberries

47

Dessert

Mousse von der Maracaibo- Schokolade auf ihrem Crunch und Honighippe Maracaibo chocolate mousse on its crunch and honey hip	14
Eisbecher Masegn mit Vanilleglacé, Espresso, Schokolade und Vanillerahm Sundea Masegn with vanilla ice cream, espresso, chocolate and vanilla cream	14
Hausgemachter Schokoladenkuchen mit Rahm Homemade chocolat cake with cream	12
Hausgemachte Glacé Homemade ice cream	5
Vanille, Schokolade Vanilla, chocolate	
Hausgemachte Sorbets Homemade sorbets	5
Waldbeeren, Quitte Forest beery, quince	

Deklaration Fleisch: Kalb/Schweiz, Rind/Schweiz + Irland, Lamm/Irland

Wir verwenden ausschliesslich Rohprodukte aus artgerechter Haltung und Zutaten aus naturnaher Produktion und einwandfreier Herkunft.

Deklaration Fisch:

Steinbutt – Frankreich & Schottland

Seezunge – Holland & Frankreich

Wolfsbarsch – Nord-/Ostatlantik

Hummer & Jakobsmuschel – USA

Crevetten – Argentinien

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive MwSt.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Meat declaration: Veal/Switzerland, Beef/Switzerland + Ireland, Lamb/Ireland

We use only raw products from species-appropriate husbandry and ingredients from natural production and impeccable origin.

Declaration fish:

Turbot - France & Scotland

Sole - Holland & France

Sea bass - North/East Atlantic

Lobster & Scallop - USA

Prawns - Argentina

All prices are in Swiss Francs and include VAT.

In case of allergies or intolerance, our service team will be glad to help you.