

## Vorweg

**Winterlicher Blattsalat** 14  
Kernen | Gemüse | Granatapfel

★★★

**Walliser Weissweinsuppe** 13  
Trauben | Trockenfleisch | Croutons

★★★

**Geissenkäse** 18  
Randen | Honig | Baumnuss

★★★

**Carpaccio vom Gommer Galloway** 24  
Kaper | Chimichurri | Alpkäse

★★★

**Markbein vom Eringer** 16  
Hausbrot | Maggia-Pfeffer

## Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne.

Wir verwenden wenn immer möglich regionale und saisonale Produkte und arbeiten mit lokalen Lieferanten zusammen.

## Zum Schluss

**Hüftgold** 17  
Brownie | Orangenragout | Sorbet

★★★

**Ich mag nimmä** 13  
lassen Sie sich überraschen

★★★

**Keis Dessert** 11  
Kaffee Gourmand

★★★

**Tobleronemousse** 14  
Schokovariation

★★★

**Say Cheese!** 19  
Käseauswahl

## Deklaration:

Berglamm Schweiz, Pistor Rothenburg  
Rind / Kalb Schweiz, Zuber Chur  
Alpschwein Schweiz, Hof Hallenbarter  
Rind / Eringer Schweiz, Hof Kreuzer  
Geflügel Schweiz Culinarium  
Fisch Schweiz Lostallo GR / Susten VS



## Mitten drin

<b>Eringer Rindsfilet</b> winterliches Marktgemüse   Rosmarinkartoffel   Cornalinjus	54
★★★	
<b>Gommer Alpschweinfilet</b> winterliches Marktgemüse   Butternudeln   Calvadosjus	42
★★★	
<b>Maispoularde</b> winterliches Marktgemüse   Polenta   Soja	28
★★★	
<b>Egliknusperli (Raron)</b> Tartarsauce   Salzkartoffeln	36
★★★	
<b>Berglamm</b> winterliches Marktgemüse   Munder Safranristotto   Kräuterkruste	52
★★★	
<b>saisonale, vegetarische Ravioli-Kreation</b> Tomaten   Chutney   Belperknolle	34

**Wir haben die typischen Portionen der heutigen Zeit angepasst. Wenn es für Sie ein bisschen mehr sein darf, dann lassen Sie es uns wissen, wir bereiten gerne Supplements zu.**

**Foodwaste: Wussten Sie schon, dass 25% der Lebensmittel der Hotellerie im Abfall landen?  
Daher bemühen wir uns, dem entgegen zu wirken.**