

## Vorweg

### Winterlicher Blattsalat

Kernen | Gemüse | Granatapfel

14

★★★

### Walliser Weissweinsuppe

Trauben | Trockenfleisch | Crêtons

13

★★★

### Geissenkäse

Randen | Honig | Baumnuss

18

★★★

### Carpaccio vom Gommer Galloway

Kapern | Chimichurri | Alpkäse

24

★★★

### Markbein vom Eringer

Hausbrot | Maggia-Pfeffer

16

## Zum Schluss

### Hüftgold

Brownie | Orangenragout | Sorbet

17

★★★

### Ich mag nimmä

lassen Sie sich überraschen

13

★★★

### Keis Dessert

Kaffee Gourmand

11

★★★

### Tobleronemousse

Schokovariation

14

★★★

### Say Cheese!

Käseauswahl

19

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.

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

### Eringer Rindsfilet

54

winterliches Marktgemüse | Rosmarinkartoffel | Cornalinjus

★ ★ ★

### Gommer Alpschweinfilet

42

winterliches Marktgemüse | Butternudeln | Calvadosjus

★ ★ ★

### Maispoularde

28

winterliches Marktgemüse | Polenta | Soja

★ ★ ★

### Egliknusperli (Raron)

36

Tartarsauce | Salzkartoffeln

★ ★ ★

### Berglamm

52

winterliches Marktgemüse | Munder Safranristotto | Kräuterkruste

★ ★ ★

### saisonale, vegetarische Ravioli-Kreation

34

Tomaten | Chutney | Belperknolle

**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.**