

Davor

„Forst & Fleur“  Hubertus-Salat Gemüse Alpkäse Trockenfleisch ★★★	15
„Gommer Urknall“ Handgeschnittenes Tartar Bergkräuteröl Trüffel Kapern ★★★	24
„Goldrausch“  Munder-Safransuppe Petite Arvine Roggenbrot Safran ★★★	12
„Lostallo Prime“  Gebeizter Swisslachs Orange Kaviarperlen Gommergin ★★★	26
„Kulturerbe“ Cholera 2.0 Lauch Äpfel Alpkäse ★★★	17
„Mark & Kruste“ Markbein Knoblauch Zwiebel Meersalz	16

Zum Schluss

Hüftgold Brownie Orangenragout Sorbet ★★★	15
Alpina Tiramisu Beeren Glace Heuschnaps ★★★	16
Baumnussparfait Honig Joghurt Aprikosenkompott ★★★	13
Schokoladenmousse Toblerone Mandel Honig ★★★	14
Ich mag nimä lassen Sie sich überraschen ★★★	12
Say Cheese Chutney Feigensenf Hausbrot	19

 Als vegetarische Variante erhältlich

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,

Rind / Kalb Schweiz

Alpschwein Schweiz, Hof Hallenbarter

Rind / Eringer Schweiz, Hof Kreuzer

Geflügel Schweizer Freilandhaltung

Fisch Schweiz Lostallo GR / Susten VS / Raron VS

Mitten drin

	Rindsfilet vom Weiderind, grilliert	46
	Saisonales Gemüse Chips Rotweinjus	
	★★★	
	Berglamm, rosa, kurz gebraten	41
	Pistazien Baumnüsse Rosmarinjus	
	★★★	
	Alp-Kräuterschwein, sousvides gegahrt	31
	Pilze Heubutter Senfrahm-Sauce	
	★★★	
	Maispoularde Suprême, im Ofen gegahrt	28
	Aprikosen Tomaten Cranberriejus	
	★★★	
	Kalbskopfbäckchen „der Klassiker“ konfiert geschmohrt	39
	Wurzelgemüse Röstzwiebel Schmorjus	
	★★★	
	Zander aus den Schweizer Seen, knusprig gebraten	35
	Salzzitrone Sorbet Weisswein- Veloute	
	★★★	
	Pesto-Ravioli	34
	Chutney Pinienkerne Parmesan-Schaum	
Beilagen nach Wahl:	Risotto	Spätzli
	Salat-Bowle	Reis
	Rosmarinkartoffeln	Butternudeln
	Polenta	Pommes frites
		8

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.