

Vorspeisen

Fake Trüffel aus gebratenem Poulet CHF 26.00

Wachtel-Crepinette, Gemüse, Wurzeln mit schaumiger Käsesauce
und Mandarinengelee

Zander alla Portesina CHF 28.00

mit Kichererbsen, Rhabarber, Tomate und Gemüse

Rösti 2.0 CHF 26.00

gefüllt mit Taleggio-Käsefondue auf einer Crème aus Pilzen und Haselnüssen,
Baby-Ei, Honig und Blattgold

Schweizer Rindfleisch Carpaccio CHF 26.00

bei 48 Grad gekocht auf Brokkoli, Dinkel und getrockneten Feigen mit karamellisierten roten
Zwiebeln, Cashewnüsse und Parmesan

Suppen

Suppe mit gebratenem Fisch

CHF 16.00

Gemüse, Shiso und Chips aus getrockneten Algen

Bohnensuppe

CHF 18.00

mit Rindenroulade, Fleischragout nach neapolitanischer Art und

Grana-Padano D.O.P. Käsewürfeln

Gemüse Consommé

CHF 18.00

mit Steinpilzknödeln, weißem Trüffel und Petersiliengrün

Teigwaren und Reis

Cappellacci gefüllt mit Ossobuco CHF 26.00

auf einer zarten Polenta-Creme mit Mark-Extrakt, Safranschaum
und einer Citrusfrüchte-Mischung mit Petersilie

Reis-Spaghetti CHF 26.00

auf knuspriger Frisée, Seeigel und Meeräschenrogen

Cortecce-Teigwaren mit Hasenragout CHF 28.00

Karden, Kastanien und Granatapfel

Gorgonzola-Risotto CHF 28.00

mit Radicchio-Extrakt, 25 Jahre gealterter Balsamico-Essig aus Modena D. O. P. und
Vanilleessenz

Fleisch

Schweinebauch und Wange

CHF 44.00

*an Teriyaki Sauce mit Escarole, Topinambur und Aubergine
gefüllt mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum*

Entenbrust

CHF 38.00

*an einer süß-sauren Sauce mit Selleriepüree, Pastinak und mariniertem
Foie Gras*

Kalbsfilet und knuspriges Bries

CHF 46.00

*an einer roten Linsencreme, Kartoffelknödel, getrocknetem Mangold und
einer Sauce au vin choux*

Fisch

Schottischer Lachs CHF 36.00

an weißem Meerrettichschaum mit gedämpftem Gemüseravioli und Kürbispüree

Steinbutt in einer Filoteigkruste CHF 40.00

mit Spinatcreme, fermentiertem Fenchel, Sprossen, gefrorener Birne und einer Ingwersauce

Duo aus Hummer und Jakobsmuschel CHF 52.00

mit Störkaviar, saisonalem Wok-Gemüse, getrockneter Artischocke und serviert mit Muschel- und Katsuobushi-Ramen

Dessert

St. Moritzer See CHF 14.00

Crème Brûlée, Blaubeersorbet mit luftigem Milchschaum und Minze

„Unter Blumen und Kobolden“... Hommage an Mily Weber CHF 15.00

Himbeer-Funghetto, karamellisierte weiße Schokolade, Walnüsse, Vanille und essbare Blumen

Schokoladen-Zigarre CHF 14.00

gefüllt mit Mascarpone-Mousse, Kaffee und Karamell serviert mit Grießknödel, Kokossorbet und Hibiskusblüten

Tagessorbet Variation CHF 12.00

Geschnittenes frisches Obst CHF 12.00

Die Klassiker

Vorspeise

Verkostung von Bündnerfleisch, Birnbrot und Engadiner Käse	CHF 18.00
Rösti mit Spiegelei und schwarzem Trüffel	CHF 22.00
Plain in Pigna mit Obwaldner Alpkäse-Fondue	CHF 18.00

Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF 16.00
Kürbissuppe mit Steinpilzknödel und gerösteten Kürbiskernen	CHF 14.00

Dessert

Engadiner Nusstorte	CHF 14.00
Apfelkuchen, Brot und Zimt mit Milchcreme	CHF 14.00
Grißknödel mit Vanillesoße und roten Früchten	CHF 14.00

Engadiner Menü

Degustation von Bündnerfleisch, Birnenbrot

und Alpkäse

Plain in Pigna mit Obwaldner Alpkäse-Fondue

Geräuchertes Kalbsfilet in einer Kruste aus Grissini mit
Krautpizokel, Kürbiscreme und Trüffelsauce

Engadiner Nusstorte mit Vanillesauce und Waldbeerensorbet

CHF 52.00