



In Room Dining

Wählen Sie aus den unten stehenden Gerichten - gern auch kreuz und quer, maximal zwei Hauptgänge pro Chalet - alles eignet sich hervorragend zum "Teilen".

Je nach Wunsch und Auswahl servieren wir das Menü auch in zwei Teilen, damit die warmen Speisen nicht auskühlen.



Vorspeisen

Pita-Brot

Oliven - gereifter Parmesan - Hummus

15

Baby Lattich

Bündner Bergspeck - Wachtelei - Baumnüsse - Chalet Dressing

17

Datterini Tomaten Salat

Burratacrème - Pinienkerne - Thymianhonig

Tomatendressing - Basilikum

19

Klare Tomatenessenz

Dörrtomaten - Alpenkräuter

18

Ceviche vom Saibling

Mango - Passionsfrucht - Gurke - Koriander

28

Rinderfilet Tatar

Crème fraiche - Eigelb - Kapern

36

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Hauptspeisen

Tomaten Tarte

Senf - Crème fraiche - Stangensellerie - Avocado

38

Alpenzander

Blumenkohlcrème - Kefen - Tomaten Beurre Blanc

64

Gambero Rosso

Neue Kartoffeln - Wilder Broccoli- Pochiertes Ei - Kräutervinaigrette

69

Ganzes Mistkratzerli

Neue Kartoffeln - Ofengemüse - Feta

49

Rindshohrücken

Eierschwämmli - Favebohnen - Kartoffelmousseline

59

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Tiramisu
Mascarpone - Kirsche
12

Warmer Schokoladenkuchen aus Zartbitterschokolade
Vanille Glace
12

Mille Feuille
Vanillecrème - Kirschkompott
14

Hausgemachte Glace
Schokolade - Vanille - Mokka
6

Hausgemachtes Sorbet
Erdbeere
6

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.