



In Room Dining

Wählen Sie aus den untenstehenden Gerichten - gern auch kreuz und quer, maximal zwei Hauptgänge pro Chalet aus - Alles eignet sich hervorragend zum "Teilen".
Je nach Wunsch und Auswahl servieren wir das Menü auch in zwei Gängen, damit die warmen Speisen nicht auskühlen.



Vorspeisen

Schwarzwurzelschaumsuppe
Brotchip - Schnittlauch

19

Couscous mit Randen und Blaubeeren
Geflämmtter Geissfrischkäse - eigener Kefir - Dill - Stangensellerie

19

Bündner Tatar aus Salsiz und Bündnerfleisch
Cornichons - Crème fraîche - Schalotten - Kräuter

33

Sashimi vom Alpen Zander
Tamarillo - Tomaten - Kräutersalat - Gin

36

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Hauptspeisen

Kürbis Tarte
Kürbiscrème - Kürbiskerne

35

Boeuf Bourguignon
Spätzli - Schmorgemüse - Pilze - Speck

46

Confierter Alpensaibling
Schwarzwurzelcrème - Stängelkohl - Portulak - Limonensauce

55

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Dessert

Hausgemachtes Glace
Schokolade - Vanille

6

Hausgemachtes Quittensorbet

6

Warmer Schokoladenkuchen aus Zartbitterschokolade
Vanille Glace

12

Mille-Feuille
Vanillecrème - Kirschkompott

16

Tarte Tatin mit hausgemachtem Vanilleglace

18

Ausgewählter Käse von
Rolf Beeler

22

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.