



## 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**

**Ausgewählter Käse von  
Rolf Beeler**

**22**

**Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.**