



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

Sommerliche Blattsalatvariation aus jungen Blättern
Pfirsich - Pinienkerne - Burrata - Chalet Dressing

17

Kräftige Bündner Hochzeitssuppe
Gemüse - Bündnerfleisch

15

Lostallo Lachs Tatar
Ponzu Sauce - Paprika - Gurke - Zwiebel - Sesam

28



Hauptspeisen

Grüner Spargel
Neue Kartoffeln - pochiertes Ei - Kräuter Beurre blanc
hausgemachter Kochschinken

CHF 39 mit Schinken / CHF 34 ohne

Bio Rindskopfbäggli
Petersilien Kartoffelstock - sautierter Spargel - Croutons - gepickelte Zwiebeln

46

Schweizer Egli Filets
Limettenrisotto - Erbsen - wilde Kräuter - Minze

49

Summer Special
(Vorbestellung 48 Stunden im Voraus, ab 2 Personen)

Loup de mer im Ganzen gebraten
Bratkartoffeln - Blattspinat - Weissweinsauce - Krustentierbutter

72 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Chalet Tapas Menü

Das Tapas Menü wird von 2 Gläsern Wein begleitet.

Bergkäse & hausgemachter Kochschinken
Sauerteigbrot - Dörrtomatenbutter - geröstete Bio Mandeln

Sommerliche Blattsalatvariation aus jungen Blättern
Pfirsich - Pinienkerne - Burrata - Chalet Dressing

Grüner Bohnensalat
Schalotten - Kräutervinaigrette - Bohnenkraut

Lostallo Lachs Tatar
Ponzu Sauce - Paprika - Gurke - Zwiebel - Sesam

Spargelcremesuppe

Kalbssaltimbocca mit Safranrisotto

Hausgemachter Käsekuchen mit Rhabarberkompott

88 pro Person

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



Dessert

Hausgemachtes Glace
Schokolade - Vanille

6

Hausgemachtes Quittensorbet

6

Warmer Schokoladenkuchen aus Zartbitterschokolade
Vanille Glace

13

Aprikosen-Crumble
mit hausgemachtem Vanilleglace

15

Käsekuchen
mit Pfirsichkompott

16

Ausgewählter Käse von
Rolf Beeler

22

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.