

## Unser Küchenchef empfiehlt

Unsere Menüempfehlung beinhaltet eine Vorspeise, Salat oder Suppe, eine der aufgeführten Hauptspeisen und das Menü Dessert oder Käse.

*Our menu recommendation includes a starter, one of the listed main courses and dessert or cheese.*

Kopfsalatherzen, Rafzer Spargel, Ei, Radieschen, Trüffel  
*Lettuce hearts, asparagus from Rafz, egg, radish, truffle*

---

Japanisches OMOSO Rindstatar, Sushireis, Onsen- Tamago  
*OMOSO beef tartare japanese style, sushi rice, Onsen- Tamago*

---

Mulligatawny Suppe mit Poulet Wonton  
*Mulligatawny soup with chicken wonton*

---

Lammrack, Cicorino rosso, Süsskartoffel  
*Rack of lamb, cicorino rosso, sweet potatoe*

---

Seeteufel, Curry Chutney, Spargel, Morchel  
*Monkfish, curry chutney, asparagus, morel*

---

Safranrisotto, Rafzer Spargel, getrocknete Tomaten  
*Safran risotto, asparagus from Rafz, dried tomatoes*

---

Sesam, Grüntee, weisse Felchlin Schoggi  
*Sesame, green tea, white chocolate by Felchlin*

---

Käse vom <JUMIVERSUM> mit Früchtebrot und Chutney  
*Swiss cheese selection with fruit bread and chutney*

Preis pro Person: CHF 89.00 (nur abends erhältlich)  
*Price per person: CHF 89.00 (only available in the evening)*

OMOSO: CH, Poulet: HU/CH, Lamm: AUS, Seeteufel:  
*OMOSO: CH, Chicken: HU/CH, Lamb: AUS, Monkfish:*

## Vorspeisen / Starters

Kalbszunge im Taco mit Avocado, Röstzwiebeln und Koriander  
*Tongue of veal served in a taco with avocado, roasted onions and coriander*  
25

---

Gelbflossen Thunfisch Carpaccio dazu Gurke, Quinoa, Salty Fingers,  
und asiatisches Dressing  
*Yellowfin tuna carpaccio with cucumber, quinoa and Asian dressing*  
28

---

Gemüsetatar, Säntis Malt Whisky mit Eigelbcrème, hausgemachtem Senf, Shiso  
*Vegetable tartare, Säntis malt whisky served with egg yolk crème,  
homemade mustard and shiso*  
23

---

BIO Albulatal Kartoffeln Texturen, Wildkräuter, Liebstöckel  
*Organic Albula valley potatoes, wild herbs, lovage*  
23

---

Kopfsalatherzen an CLOUDS Dressing mit Radieschen, Cranberries, Schnittlauch  
*Butterhead lettuce with CLOUDS dressing, red radishes, cranberries, chives*  
18

---

Markbein vom Grill, OMOSO Tatar,  
Peterlissalat und eingelegtes Gemüse  
*Marrow bone with OMOSO beef tartare, parsley salad, pickled veggies*  
21

## Suppen / Soups

Kalte Erbsen- Minzesuppe mit Buttermilch und Guanciale  
*Cold green pea soup with butter milk and Guanciale*  
17

---

Maiscrèmesuppe mit Hummer und Vadouvan  
*Crème of corn with lobster and Vadouvan spices*  
20

---

Morchel- Foie Gras Consommé  
*Clear morel mushroom – duck liver soup*  
20

## Fleisch vom Grill / *Grilled meat*

Black Angus Rindsfilet

BIO Albulatal Kartoffeln, Büffelricotta, Kresse, Blumen und Kerne  
*Black Angus beef tenderloin served with organic Albula valley potatoes  
and buffalo ricotta, cress and flowers*

64

---

Geräucherte Perlhuhnbrust, Morcheln, Scamorza Canellono, Carciofini, Rucola

*Smoked Guinea fowl breast, morel mushrooms and Scamorza,  
with carciofini, rocket salad*

42

---

Zürcher Kalbgeschnetzeltes <Swissprim> mit Nierli im Pfännli serviert, Butterrösti

*Sliced veal Zürich style with kidney served in a pan with potato roesti*

48

## Fisch / *Fish*

Seezungenfilets <Grenoble>, Wildreis, Beurre Blanc

*Sole fish filets <Grenoble>, served with wild rice and butter sauce*

56

---

EDEN Shrimps, Sepioline, Carciofini, Sauce Maltaise, BIO Bergkartoffel Gnocchis, Peterli

*EDEN shrimps, sepioline, carciofini served with organic mountain potato gnocchis,  
and parsley*

46

---

Luzerner Königszander, Spargel, BIO Brunnenkresse, Chili

*Pike-perch from Lucerne, served with asparagus and organic watercress, chili*

54

## Hausgemachte Pasta und Risotto / *Homemade pasta and risotto*

Ravioli <Brasato>, Rotweinreduktion, Rucola  
*Ravioli with veal stuffing, red wine reduction, rocket salad*

38

---

Linguine mit Hummerschwanz  
Artischocken, Tomaten und Estragon  
*Lobster tail with linguine served with artichokes, tomatoes and tarragon*

52

---

Cannelloni, gefüllt mit Büffelricotta, Spinat, vegetarischer Jus  
*Cannelloni stuffed with buffalo ricotta, spinach and vegetarian gravy*

32

---

<Acquerello> Risotto, Safran, Spargel, Morcheln, Belper Knolle  
*Risotto with saffron, asparagus, morel mushrooms and Belper Knolle cheese*

39

## Dessert und Käse / *Dessert and cheese*

Nutella 3.0

Piemonteser Haselnüsse, Fior di latte Glace, Nussmousse

*Nutella 3.0*

*Piedmontese hazelnuts, fior di latte ice cream, nut mousse*

15

---

Rüeblichueche, Sauerrahmglace, Muskatnuss

*Carrot cake served with sour cream ice cream, nutmeg*

15

---

Interpretation von einer Zitronentarte

*Interpretation of lemon tarte*

15

---

Grüntee, weisse Schokolade, Sesam

*Green tea, white chocolate, sesame*

15

---

<JUMIVERSUM> Käseauswahl mit Früchtebrot und Chutney

*We recommend our selection of cheese*

*served with fruit bread and chutney*

26/34

## Herkunftsbezeichnung

Angus Beef	Irland
OMOSO Jungrind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Geflügel	Frankreich / Ungarn
Guanciale	Italien

## *Indication of origin*

<i>Angus beef</i>	<i>Ireland</i>
<i>OMOSO beef</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Veal</i>	<i>Switzerland</i>
<i>Poultry</i>	<i>France / Hungary</i>
<i>Guanciale</i>	<i>Italy</i>

Kann mit Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

*May be produced with antibiotics and /or other antimicrobial substances.*

Allergene und Intoleranzen: diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren

*Allergens and intolerances: In this regard we ask you to inform our employees*