

# WHISKY & DINE



## FLEISCH MENU

(ab 2 Personen)

Bündnerfleisch Tatar  
mit frittierte Minz-Polenta

\*\*\*

Bouillon  
mit Morcheln und grünen Spargelspitzen

\*\*\*

Steinpilzravioli  
an Parmesan-Rahmsauce

\*\*\*

Rindsfilet  
an Whisky-Trüffelsauce  
mit Gänselebertrancken,  
Pommes sautées und Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Hausgemachtes Schokomousse  
mit Murray River Salz und Amarena Kirschen

CHF 160.- inkl. entsprechende Whiskys  
Bitte mindestens zwei Tage im Voraus reservieren.

# WHISKY & DINE



## VEGETARISCHES MENU

(ab 2 Personen)

Salatbett  
mit sautierten Steinpilzen

\*\*\*

Erbsencremesuppe  
mit Sauerrahm und Orangenconfit

\*\*\*

Kürbisravioli  
an Salbeibutter mit Amaretti

\*\*\*

Frittierte Burrata  
auf Tomaten Coulis  
mit grünen Spargelspitzen  
und knusprigem Basilikum

\*\*\*

Ananas Carpaccio  
mit Mascaronemousse und Waldhonig

CHF 140.- inkl. entsprechende Whiskys  
Bitte mindestens zwei Tage im Voraus reservieren.

# WHISKY & DINE



## SEAFOOD MENU

(ab 2 Personen)

Lachs Tatar  
mit mini Blinis, Sauerrahm und Olive Taggiasche

\*\*\*

Hummersuppe

\*\*\*

Lauwarmer Salat  
mit weissem Forellenfilet und Apfeldressing

\*\*\*

Champagner-Zitronenrisotto  
mit sautierten Riesengarnelen  
und frittiertem Salbei

\*\*\*

Warmes Schoko Törtli  
mit Whiskeyis und Beeren

CHF 160.- inkl. entsprechende Whiskys  
Bitte mindestens zwei Tage im Voraus reservieren.