

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.- pro Person 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 Mascarpone-Mousse und Waldhonig

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