

VITAL__ frisch gepresste Vitaldrinks 25cl__ VITAL

„Julia Roberts“ Frisch gepresster Rübelsaft & Orangensaft, Zitrone _____... bei uns wird frisch gepresst !!!!!_____		5
„Nicole Kidman“ Frisch gepr. Apfel, Orangensaft, Fenchel		5
„Paul Newman“ 2 Land-Äpfel, Karotte, Orangensaft & fr. Ingwer		5
„Welcome Aperitiv“		
„Robert de Niro“ Aperol, Campari, Orangensaft & Prosecco on the rocks	GL.	9
„Five Fruit Cocktail“ Feines aus 5 Säften (ohne Alkohol)	GL.	7
„Prosecco Spumante“ Feiner Prosecco aus dem Valdobbiadene	0,1 l	8
„Champagner Billecart-Salmon Brut Réserve“	0,1 l	15
„Champagner Canard-Duchene Brut Rosé“	0,1 l	15
„Champagner Ruinart „Blanc de Blanc“	FL.	130
„Negroni“ Martini, Campari, Bombay	GL.	12
„Hugo“ Prosecco di Valdobbiadene, Minze, Holunder,	GL.	9

DIE VORSPEISEN

Knackiger Feldsalat in Gorgonzola-Dressing ... mit gegrilltem Ofenkürbis & gehobeltem Bündner-Fleisch	Vorspeise	14
---	-----------	----

Tatar vom Yellow-Fin-Thunfisch mit Wakame	Vorspeise	19
Avocado-Wasabi-Dip & gegrillten Shitake-Pilzen	Hauptgang	28

Carpaccio vom Rind & Kalb (Simmentaler Zucht) Trüffel-Emulsion & gegrillte Kräuterseitlinge kleiner winterlicher Salatkorb	Vorspeise	18
--	-----------	----

Abgeflämmt Ziegenkäse, Rote-Bete & Cashew-Nüsse Endivien-Salat & helles Balsamico-Dressing	Vorspeise	17
--	-----------	----

__Austern-Zeit__

‘Fines de claire’ Austern auf crushed Ice Schalotten-Vinaigrette Chester-Brot		
4 Stück frisch geknackt		20
6 Stück frisch geknackt		28

DIE SUPPEN

Curry-Ingwer-Süppchen mit der gegrillten Sesam-Gamele		12
___ Unser Suppen-Duo ___		
Essenz vom Kalbs-Tafelspitz, Meerrettich, Majoran, Gemüse Rote-Bete-Schaum-Süppchen mit Sauerrahm		12
___ Gruß aus dem Meer ___		
Gegrillte Baby-Calamaretti Safran-Risotto & Thaispargel	Zwischengericht	19
	Zwischengericht	26

UNSERE SALATE

___ Meyer's Caesar Salad ___		
Knackiger Romanasalat mit Parmesanblättern Kräuter-Oliven Crôtons Rinder-Filet-Paillards vom Grill & dem Preiselbeer-Schmand		28
___ Fit-For-Fun-Salat ___		
Radicchio-Bimen-Chicorée- Salat Cranberry-Dressing & eingelegte Feigen „Catch of the day“ aus dem Ofen		33

GREEN KITCHEN

___ GREEN-KITCHEN ___		
Gegrillter Wild-Broccoli mit Ducca Bunten Curry-Linsen & gebackenen Süßkartoffeln		18.5
Gröstl vom Butternus-Kürbis & Rosmarin-Kartoffeln wilder Broccoli & gehobelter Bergkäse		19.5

BASTA PASTA

Hausgemachte Bimen-Gorgonzola-Tortellini Austempilze Preiselbeeren & gehobelter Bergkäse	Zwischengericht	17
	Hauptgang	26
Hausgemachte Tagliatelle in Rahm gehobeltem Winter-Trüffel		27
Linguine in Salbei-Rahm gegrillte "Black-Tiger-Prawns" & wildem Broccoli aus der Pfanne		29