



# Festliches Menü

## Weisswein-Meerrettichsuppe

mit geräucherter Forelle oder Sesamcracker

(Fisch von Fam. Simeon, Alvaneu)

oder

## Kürbis mit Dörraprikosen & Kürbiskernen überbacken

Tahini-Mandelsauce und Nüsslisalat

\*\*\*

## Edelstück vom Bio-Rind an Stroganoff-Sauce

gefüllter Portobello-Champignon mit Feta, Essiggurke  
und geschälter Peperoni, dazu Spätzli

(Fleisch von Victoria Buchli, Scharans; Christian Obrecht, Paspels; Fam. Weibel, Brün)

oder

## «Beet Wellington»

Geschmorte Rande mit Pilzfüllung im Blätterteigmantel  
an Vegi-Jus, Pastinakenpüree und Federkohl

(Bio Rande vom Biotisch, Pratval)

\*\*\*

## Grand cru Schoggimousse «Maracaibo»

mit Doppelrahm

oder

## Panna cotta mit Lemoncurd-Sauce

Zitrusfrüchten und Zitronenguetzli

Menü mit Fleisch 69.-

Menü Vegi 59.-

Die Gänge können auch einzeln bestellt werden:

Suppe 14.50, Vorspeise 16.50, Hauptgang 48.-/38.-, Dessert 12.- (klein 6.-)

## Wein

### Pinot blanc 2021

Annatina Pelizzatti, Jenins

dl 9.-

Fl 62.-

### Il Vigoroso 2021

Madlaina Erni, San Vittore (MisoX)

dl 10.50

Fl 72.-

Cabernet Sauvignon Barrique