

Winterspezialitäten


Sämige Bündner Gerstensuppe 12.50
Bündnerfleisch (CH), Gemüse

 **Hausgemachte Spinat-Knödel** 28.–
Gorgonzolasauce

Geschnetzelte Kalbsleber (CH) 42.–
Kräuter, Zwiebeln, Rotweinjus, Butterrösti

 **Geschmorte Lammhaxe (NZ)** 44.–
dunkler Bierjus, Safran-Risotto, Mangold

Dazu empfehlen wir unser Winterbier:
Untergäriges Bier, speziell gewürzt mit Zimt, Anis und Kardamom.

 **Salatschüssel des Monats** 26.–
Zuckerhut- und Castelfranco-Salat, gebratene Champignons,
rote Zwiebeln, Croûtons, Kräuter-Senfsauce

Zimt-Crème-brûlée 14.50
Zwetschgen-Kompott

Der Chef empfiehlt 1 dl 3 dl 5 dl 7,5 dl

Weisswein:

Domaine Grandes de Mirabel VDP 2021 9.50 28.50 47.50 65.–
Côtesaux de L'Ardèche AC, Michel Chapoutier
Côte du Rhône, FR
Traubensorte: Viognier

Rotweine:

Donna Olimpia 1898, Bolgheri Rosso DOC 2019 9.50 28.50 47.50 66.–
Bolgheri, Toscana, IT
Traubensorten: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Wein des
Jahres

Pinot Noir Auslese AOC 2022 9.– 27.– 45.– 61.–
Schaffhausen, Weingut Florin, CH
Traubensorte: Pinot Noir

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. | 25.01.