

## Vorspeisen

Bisonfilet- Carpaccio dünn aufgeschnitten Fr. 28.–  
Olivenöl, Zitronensaft, Basilikum Pesto, geröstete Nüsse, gehobelter Parmesan  
Salatbouquet

Hausgeräucherter Norwegischer Lachs Fr. 21.–  
mit Whiskycreme, Salat, Mais, Popcorn  
serviert mit Toast und Butter

Nüsslisalat mit Speckstreifen, Ei und Brotcroûtons Fr. 13.50

Gemischter Salat Fr. 9.80  
Karotten, Kabis, Gurken, Tomaten, Mais, Rettich, Peperoni

Saisonsalat Fr. 9.–

Wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings:  
Französisch, Honig- Nuss oder Senf- Honig- Vinaigrette

## Hausgemachte Suppen

Curry- Kokssuppe (leicht scharf) Fr. 15.50  
Rahm, Kokos, geräucherter Lachs

Florian's Bündner Gerstensuppe nach Familien Rezept Fr. 13.50  
Gemüse, Gersten, Fleisch, Rahm, dazu knuspriges Knoblauchbaguette

## Der Chef empfiehlt

Entrecôte Double vom Irischen Hochlandrind 320g p.P. Fr. 75.–  
In 2 Gängen Serviert mit Café de Paris-Sauce und Trüffelbutter  
Marktgemüse mit Randenrisotto  
Marktgemüse mit Kartoffelgratin

Kalbs- Cordonbleu Fr. 44.–  
gefüllt mit Landrauchschinken und Taleggio  
serviert mit Seeländer Marktgemüse und Pommes Frites

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste 180g Fr. 41.–  
serviert mit kräftigem Rotweinjus  
Seeländer Marktgemüse und Randenrisotto

Gebratene Bisonfilet- Würfel 160g Fr. 51.–  
Whisky- Ahornsirup- Rahmsauce  
knusprige Rösti

## Unsere beliebten Holzspiesse

**BÄREN- SPIESS** mit Rindfleisch- und Schweinefilet  
an Café de Paris-Sauce mit Pfeffer  
mit Twisterkartoffeln Fr. 38.–

**ASIA- SPIESS** mit Schweizer Poulet  
Sweet and Sauer Sauce mit frischen Früchten und frittierten Bananen garniert  
mit Trockenreis Fr. 39.–

**HIGHLANDER- SPIESS** mit Lammrückenfilet- und Rindfleisch  
an Whisky- Rahmsauce  
mit Twisterkartoffeln Fr. 39.–

**MANITU- SPIESS** mit Bisonfilet und Speck  
mit Chimichurrisauce und Rotweinjus  
mit Kartoffelgratin Fr. 56.–

**LYSSER- SPIESS** mit Schweinefilet und Speck  
Gorgonzola- Rahmsauce  
mit Randenrisotto Fr. 39.–

Jeden Spiess gibt es auch als halbe Portion

## Festliches Winter Menu

Randen Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse  
Nuss- Öl, Thymian, Honig

\*\*\*

Maroni Cappuccino mit Zimtzucker  
Speck

\*\*\*

Hausgemachte Kalbfleisch Terrine mit Pistazien  
Seeländer Rotwein Feigen, Brioche Brötchen

\*\*\*

Entrecôte 160g mit Trüffelbutter und Rotweinjus  
Seeländer Marktgemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Toblerone Mousse Weiss und Dunkel  
mit Exotischen Früchten

Beim Menü gibt es keine kleinen Portionen oder Abänderungen von den Gängen

Menu komplett	Fr. 108.–
Ziegenkäse	Fr. 14.–
Suppe	Fr. 16.–
Terrine	Fr. 21.–
Hauptgang	Fr. 52.– 220g
Dessert	Fr. 12.–

Weinbegleitung Fr. 62.–  
(Zu jedem Gang das passende Glas Wein,  
ausgewählt durch unserer Sommelière Susi Bodor)

Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Vegetarische Gerichte

Linsen Eintopf mit Zwiebeln, Karotten, Pfälzer Süsskartoffeln und gekochtem Ei und Alpkäse		Fr. 28.–
Auch als vegane Variante möglich (Eintopf ohne Ei und Käse)		Fr. 23.–
Randen- Risotto mit Davoser Alpkäse Gewürzbirne und Basilikum- Pesto		Fr. 29.–
Veganes Tartar aus Sojabohnen, Randen	100g	Fr. 22.–
als Hauptgang	170g	Fr. 33.–
serviert mit Meersalz, Olivenöl und veganem Brötchen vom Beck		

## Fischgerichte

Gebratenes Forellen Filet mit Mandelbutter, Zitrone, Kapern Trockenreis, Prosecco- Wirsing		Fr. 36.–
Wrap «kalt» mit geräuchertem Lachs Whisky- Creme, Avocado, Mais, Salat, Zwiebeln, Tomaten, Peperoni Pommes Frites		Fr. 32.–

# Poke Bowls zum selber zusammenstellen

## **Trockenreis**

### **Saucen:**

Soja- Vinaigrette, Chimichurri Sauce oder Senf- Honigvinaigrette

### **Gemüse:**

Karotten Streifen  
Salatgurke  
Schnittlauch  
Tomaten  
Mais  
Kabis  
Rettich  
Peperoni

### **Garnituren:**

Kernen  
Croutons  
Sprossen  
Avocado

### **Früchte:**

Mango  
Ananas  
Kiwi  
Banane

### **Protein:**

Gebackene Forellen Knusperli	120g	Fr. 31.–
Gebratene Pouletbrust	160g	Fr. 29.–
Frittierter Camembert	2 Stk	Fr. 27.–
Frittierte Crevetten	3 Stk	Fr. 33.–
Geräuchertem Norwegischer Lachs	110g	Fr. 26.–
Vegan mit frittierten Kichererbsen Bällchen	6 Stk	Fr. 28.–

**Sie können sich die Bowls nach Ihrem Gusto selber zusammenstellen.  
Pro Bowl gibt es 1 Protein.**