

# contemporary ALPINE SPECIALS

## FRÜHLINGSSALAT

Frühlingssalat, Spinat, Radieschen, Kresse, Erdbeeren, Nüsse, Hausdressing  
Spring salad, spinach, radishes, cress, strawberries, nuts, house dressing

17



## CRISPY LAVA EGG

Knusprig frittiertes sous vide Ei, Parmesancreme, Spargel, Sardelle  
Crispy fried sous vide egg, Parmesan cream, asparagus, anchovy

18

## VITELLO TONNATO

Vitello Tonnato auf Salat Bouquet und Datterini Tomaten  
Vitello tonnato on a bed of salad bouquet and Datterini tomatoes

Vorspeise 28 | Hauptgang 36



## PIZZOCCHERI

Frische Buchweizenpasta mit Wirz, Casera Bergkäse, Kartoffeln,  
Parmesan, Salbeibutter, Knoblauch, Pesteda

Fresh buckwheat pasta with savoy cabbage, casera mountain cheese, potatoes,  
Parmesan cheese, sage butter, garlic, and pesto.

27



## FORELLA DA MUNTAGNA

Ganze, offen gebratene Bergtalforelle mit Thymian, Zitronenzeste, Kapern,  
Wiesenblumen, dazu Bratkartoffeln, saisonales Gemüse

Pan-fried mountain trout with thyme, lemon, capers, wildflowers,  
served with fried potatoes, seasonal vegetables

44



## ALPINE FOREST PANNA COTTA

Klassische cremige Panna Cotta mit lokalem Blaubeercompott  
Classic creamy panna cotta with local blueberry compote

15



Fleischherkunft: Schweiz, Fisch: Italien (Veltlin)

