

Fleisch und Fisch

Saibling Ceviche

Geräucherter Kohlrabi | Fermentierter
Tomatensud | Saiblingkaviar

Kabeljau und Bouchot-Muscheln

Safranschaum | Mangold
Wilder Blumenkohl

Alpstein-Entenbrust

Keulenragout | Mais | Silberzwiebel

Kaisergranat

Bisque | Kräutersaitling | Mango

Entrecôte vom Davoser Wagyu

Café de Paris | Spitzkohl
Kürbis-Cappelletti

Vegetarisch

Portobello

Geräucherter Kohlrabi | Fermentierter
Tomatensud | Algenkaviar

Geschmorte Petersilienwurzel

Safranschaum | Mangold
Wilder Blumenkohl

Vier-Käse-Tortelli und Alba-Trüffel

Geschmorter Lattich

Peperonischaum | Kräutersaitling
Mango

Gefüllte Zucchini

Café de Paris | Spitzkohl
Kürbis-Cappelletti

Davoser Tanne

Spekulatius | Röteli | Quitte

Deklaration

Saibling – CH, Zucht | Saibling Kaviar – IT, Zucht
Kabeljau – IS/NO, Nordost Atlantik
Muscheln – FR, Nordost Atlantik, Zucht
Kaisergranat – ZA, Indischer Ozean
Ente – CH / Wagyu – CH

Preise

	Fleisch und Fisch	Vegi	Mixed
4-Gang	CHF 135	125	130
5-Gang	CHF 160	150	155
6-Gang	CHF 185	175	180