

DINNER MENÜ

Donnerstag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

SAISONAL. REGIONAL

Aus der Lodge Küche servieren abends trendige, saisonale Gerichte. Nicht selten mit Gemüse & Kräutern aus dem eigenen Garten. Ein regionales & saisonales Angebot ist uns wichtig und wir beziehen wo immer möglich unsere Produkte aus der Schweiz oder dem Alpenraum.

DREIERLEI DIP

Hummus, Muhammara, weisse Bohne,
Spiced Nuts, Oliven, Foccacia
CHF 16.50

GRÜNER SALAT

Salatblätter mit Kernen
an Birnen-Senf Dressing
CHF 9.50

ROMANA SALAT

Bagna Cauda*, Crôutons, Granatapfel,
Sbrinz und Zitrone
CHF 14.50

RANDENSUPPE

Mit Kokos-Chutney
CHF 12.00/ 14.00

BURRATA

Tomatenrelish, italienischer Prosciutto
Crudo, Kräuteröl, Rucola und Focaccia
CHF 26.50 / ohne Prosciutto CHF 22.-

 Vegetarisch  Vegan

Lass uns bitte Allergien oder Unverträglichkeiten wissen.

* Anchovi

QUARK

PIZOKELS

Mit fermentierter Feige, Kürbis, Federkohl,
Bergkäse, Röstzwiebel
CHF 33.00

SCHWEINEBAUCH

Knuspriger Schweinebauch (CH)
mit Salbei und Cider, Apfelspalten,
Kartoffelpüree
CHF 36.-

TEMPEH

Bio Soja-Tempeh mit Salbei und Cider,
Apfelspalten, Kartoffelpüree

CHF 31.-

PUMPKIN PIE

Haselnussglacé, Sanddorn
CHF 12.-

MARRONI PARFAIT

Zwetschgenkompott, Florentiner crunch
CHF 12.-

I LOVE AFFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleglacé
CHF 8.50

GLACÉKUGEL Glatsch Surava

Sauerrahm
Vanille
Nocciola
Schokolade
Himbeersorbet

Pro Kugel CHF 4.- / Rahm CHF 1.50.-