

# **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

Apèroplättli mit Randen Hummus,  
Muhammara, weisser Bohnen Dip,  
Spiced Nuts und Oliven  
dazu Focaccia  
CHF 17.50

## GRÜNER SALAT

Salatblätter mit Kernen  
an Vinaigrette Sauce  
CHF 9.50

## RANDEN-APFEL

Salat an Meerrettich Dressing und  
karamellisierten Walnüssen  
CHF 14.50

## BLUMENKOHL

Im Ofen gebackener  
Blumenkohl und Püre  
Gebeiztes Eigelb + Petersilien Öl  
CHF 16.00

## SELLERIECRÈME

## SUPPE

Mit Trüffelöl verfeinert  
CHF 12.50

## PROSCIUTTO CRUDO

Portion fein geschnittener italienischer  
Prosciutto Crudo  
CHF 16.00

## BÜNDNER REHRAGOUT

an Holundersauce  
Serviettenknödel und Apfelrotkraut  
CHF 39.50

## SERVIETTEN KNÖDEL

Mit schwarzem Knoblauch  
Federkohl und Haselnuss  
CHF 29.00

## KARTOFFEL

## GNOCCHI

Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis  
an Sbrinz-Schaum, Kürbiskernen  
und gepickelten roten Zwiebeln  
CHF 32.00

## HONIG CRÈME

## BRÛLÉE

Mit Kirschenkompott  
CHF 12.50

## QUINCY

Weisswein Quitten mit Mohn Espuma  
und Vanille Crumble  
CHF 12.50

## I LOVE AFFOGATO

Espresso und Vanilleglacé  
CHF 8.50

## GLACÉKUGEL Glatsch Surava

Sauerrahm  
Vanillé  
Nocciola  
Schokolade  
Himbeersorbet  
Pro Kugel CHF 4.- / Rahm CHF 1.50.-