



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 Hummus, Muhammara,
weisse Bohnen Dip, Spiced Nuts, Oliven
und hausgemachte Focaccia
CHF 17.50

GRÜNER SALAT

Salatblätter und Kernen
Birnen- Senfdressing
CHF 10.50

HERBST SALAT

Radicchio und Nüsslisalat mit lauwarmen
Trauben und karamellisierter Walnuss
CHF 16.00

BEEF TATAR 80G (CH)

Mit Meerrettichemulsion, eingelegten
Eierschwämmli und Radiesli
dazu hausgemachte Focaccia
CHF 26.00

BLUMENKOHL SUPPE

Mit Salbei und Pumpernickel
CHF 13.00
auch vegan möglich

GRILLIERTE ZWETSCHGEN

Mit Linsencreme und Holzkohlesenf
CHF 16.00

PROSCIUTTO CRUDO (IT)

Portion fein geschnittener
Prosciutto Crudo
CHF 17.00

HIRSCH ENTRECOTE IM KRÄUTERMANTEL (AT)

Kürbisrisotto, Heidelbeeren, Rosenkohl
und Jus
CHF 48.00
Mit Pouletbrust (CH) statt Hirsch CHF 41.-

KÜRBIS RISOTTO

Heidelbeeren, Rosenkohl und Zwiebeljus
CHF 30.00
auch vegan möglich

KARTOFFELGNOCCHI

Mit Steinpilzen, karamellisierten Zwiebeln
und Pastinakencreme
CHF 34.00

POCHIERTE BIRNE

Mit Schokolade, Vanille Crèmeux
und Zitronengel
CHF 13.00

HOLUNDERSUPPE

Nach Grossmutter's Art
mit Sauerrahmglace und Mandelhippe
CHF 13.00

I LOVE AFFOGATO

Espresso und Vanilleglacé
CHF 8.50

GLACÉKUGEL Glatsch Surava

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



Vegetarisch



Rein pflanzlich

Bitte informiere uns über Allergien und Intoleranzen.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.