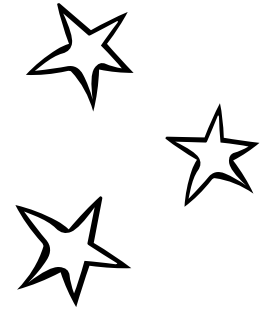


WEIHNACHTS MENÜ

24.-26. DEZEMBER 2025



Bündner Rauchlachs
mit Blutorange, Fenchel und frittierten Kapern

und /oder

Sellerie- Apfel Cremesuppe
mit knusprigem Chorizo

Rosa gebratenes Hirsch Entrecôte (AT)
mit Serviettenknödel, Quittenspalten und Rotkraut

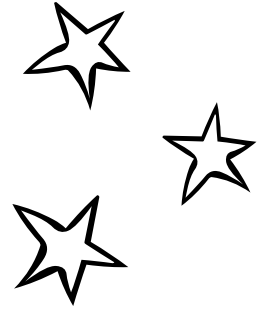
Vegi
Steinpilzragout
mit Serviettenknödel, Quittenspalten und Rotkraut

Shortbread
mit Sauerrahm Mousse und Himbeeren

Dreigang Menü mit Lachs CHF 70.- / mit Suppe CHF 65.- Vegi CHF 55.-
Viergang Menü CHF 82.- / Vegi 72.-

CHRISTMAS MENU

24.-26. DECEMBER 2025



Smoked Grisons Salmon
with blood orange, fennel and fried capers

and / or

Celeriac & Apple Cream Soup
with crispy chorizo

Venison Entrecôte (Austria)
with bread dumplings, quince wedges and red cabbage

Vegetarian
Porcini Mushroom Ragout
with bread dumplings, quince wedges and red cabbage

Shortbread
with sour cream mousse and raspberries

Three-course menu with salmon CHF 70.- / with soup CHF 65.- / vegetarian CHF 55.-
Four-course menu CHF 82.- / vegetarian 72.-