



DINNER MENÜ

Im Februar
Mittwoch 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.

CLASSICS

DREIERLEI DIP

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

GRÜNER SALAT

Blattsalat mit Kernen
Birnen-Senfdressing
CHF 10.50

ZARTER CHICCORE

Mit Orangenlack, Schnittlauch, Buchweizen und Kartoffelschaum
CHF 16.50

BEEF TATAR 80G (CH)

Mit Smokey Paprika Emulsion, Kimchi und Kartoffelheu dazu Focaccia
CHF 26.00

GESCHMORTE

RINDSBÄGGLI (CH)

Mit Pastinakenpüree und Kräuterknödel
CHF 43.00

GEBRATENE

AUSTERNPILZE (CH)

Mit Pastinakenpüree und Kräuterknödel
CHF 32.00

RANDEN ORZOTTO

Mit Haselnuss, Zitronenöl und Churer Geissenfrischkäse
CHF 30.00
auch vegan möglich

CREAM CHEESE PARFAIT

Mit Birne, Thymian Zitronen Gel und Honey Comb
CHF 14.00

I LOVE AFFOGATO

Espresso und Vanilleglacé
CHF 9.50

GLACÉKUGEL Glatsch Surava

Sauerrahm
Vanillé
Nocciola
Schokoladensorbet
Himbeersorbet
Sanddornsorbet
Pro Kugel CHF 4.50 / Rahm CHF 1.50



Vegetarisch  Rein pflanzlich

Bitte informiere uns über Allergien und Intoleranzen.

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt.

TODAY'S CHOICE

4. + 5. Februar

WINTERSALAT

Mit eingelegten Eierschwämmli und Croutons

Oder

KAROTTEN -INGWER SUPPE

RINDSRAHMGULASCH

mit Pizokels und Peperonistreifen

Oder

PLANTED CHICKEN GULASCH

mit Pizokels und Peperonistreifen

TONKABOHNEN CREME BRULÉE

Mit Beerenkompott

6. Februar

GEBACKENE RANDEN

Mit Apfel und Dill

Oder

LAUCH- BIRNEN SUPPE

Mit Nussbutter

MAISPOULARDENBRUST (FR)

Mit Fregola Sarda, Cima die Rapa, Pinienkernen
getrocknete Tomate und Sbrinz Schaum

Oder

FREGOLA SARDA

Mit Cima die Rapa, Pinienkernen, getrocknete
Tomate und Sbrinz Schaum

SHORTBREAD

Mit Blutorange und Sauerrahmmousse

DREIGANG MENÜ CHF 60.- / Vegi CHF 55.-

Vorspeisen CHF 14.- Hauptgang Vegi CHF 30.- / Fleisch CHF 39.- Dessert CHF 14.-

7. Februar

LAUWARMER LAUCH

Mit Senf Vinaigrette und Haselnuss

Oder

KÜRBISSUPPE

Mit Kernen und Öl

SCHWEINSSTEAK (CH)

Mit Bramata, farbigem Krautstiel und Chiliöl

Oder

SMOKEY TOFU

Mit Bramata, farbigem Krautstiel und Chiliöl

BUTTERMILCH PANNA COTTA

Mit Sanddorn und Spiced Seed Crunch

8.FEBRUAR

CEASARS SALAD

Mit Speck, Sbrinz und Croutons

Oder

RANDENSUPPE

LACHSFORELLE (CH)

Kartoffelpüree, Spinat und Beurre Blanc

Oder

ONSEN EI

Kartoffelpüree, Spinat und Beurre Blanc

POCHIERTE BIRNE

Mit Miso Crumble und Haselnussglace