

# **FLEM**

MOUNTAIN LODGE

## **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 Eierschwämml 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