

# **FLEM**

**MOUNTAIN LODGE**

## **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.

# CLASSICS

## DREIERLEI DIP

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

## GRÜNER SALAT

Blattsalat mit Kernen  
Birken-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

## BUTTERMILCH PANNA COTTA

Mit Aprikose und kandiertem Lavendel  
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.

# MARKT MENÜ

## GEBACKENER KOHLRABI

Radiesli, Dill und Senfkaviar

Oder

## KARTOFFELSUPPE

mit Frühlingszwiebel und Kräutern

\*\*\*\*\*

## GEFÜLLTE MAISPOULARDE (F)

mit Morcheln, Erbsen und hausgemachten Bärlauch Nudeln

Oder

## HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH NUDELN

an feiner Rahmsauce mit Morcheln und Erbsen

\*\*\*\*\*

## HEIDELBEER MILLEFEUILLE

mit Sauerrahm Mousse

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

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