

## **MENU HIVER 2025/26**

---

**Bienvenue**

**Nous sommes ravis  
de vous accueillir ce soir.**

# Entrées

---

**Salade de rampon** 15

Lard <sup>(CH)</sup> – Œuf de Schnaus – Croûtons

**végétarien**  14

**Burrata**   18

Patate douce – betterave – figues – sirop d'érable

Aceto Balsamico – Saug

**Sashimi de thon** <sup>(VN)</sup>  24

Ponzu – Wakame – Salade de radis – Wasabi – Crème d'avocat

Pommes verte

**Crevettes géantes sautées** <sup>(VN)</sup> 20

Sepia linguine – Sauce au beurre Miso et oranges

Huile de tarragon – Sel de Maldon

## En entrée ou en plat principal

---

**Viande séchée des Grisons** <sup>(CH)</sup>, **Salsiz** <sup>(CH)</sup> &  
**Fromage de montagne d'Andeer**  24 / 34  
Légumes marinés aigres-doux – Tomates cerises

**Fausse escargots** <sup>(IRL)</sup>  22 / 41  
Cubes de filet de bœuf – Beurre aux herbes  
**avec Pommes frites** + 5

**Tartare de bœuf** <sup>(CH)</sup> 29 / 39  
Parmesan – Betterave – Câprier  
Toast – Beurre **avec pommes frites** + 5  
**avec foie gras sauté** <sup>(FR)</sup> + 19

## Soupes

---

**Soupe à l'orge des Grisons** 15

**Velouté de homnard**  24  
Homnard – Fenouil



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Plats principaux de poisson

---

### Swiss Alpine Salm <sup>(CH)</sup> 45

Poivre Kampot – Citron – Beurre Miso d'orange – Tarragon  
Quinoa

## Plats principaux végétariens

---

### Gnocchi Fonduta 18 / 33

Bimi – Chou-fleur – pignons de pin – câpres de sel  
Persil

### Raviolaccio Cacio e Pepe 24

## Plat traditionnel de la région

---

### Capuns Sursilvans <sup>(CH)</sup> 36

Rouleaux de bette à carde - Viande séchée des Grisons <sup>(CH)</sup>  
Gendarmes <sup>(CH)</sup> – Salsiz <sup>(CH)</sup> – Lard <sup>(CH)</sup> – Beurre brun  
Andeerer Granit (fromage)



Lactosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Plats principaux

---

### **Entrecôte d'agneau** <sup>(IRL)</sup> **Jus de truffle** 48

Mille-feuille de pommes de terre

Petits pois du jardin, ail des ours

### **Ossobuco** <sup>(CH)</sup> **Cremolata** 46

Risotto aux Amarone et Pecorino

Légumes à la toscane

### **Escalope viennoise** <sup>(CH)</sup> 50

Pommes frites – Airelles sauvages – Salade de concombres

### **Black Angus Entrecôte de bœuf** <sup>(IRL)</sup> 58

du barbecue au charbon de bois B.G.E.

Beurre aux herbes – Os du genou

Pommes de terre au romarin – Doubeurre braisée

**avec foie gras sauté** + 19

### **Black Angus Filet de bœuf** <sup>(IRL)</sup> 56

Jus de bœuf – Crème de patates douces – Epinards en branches

Parmesan – Oignons marinés

**avec foie-gras sauté** + 19

### **Burger de Bœuf Bellevue** <sup>(CH)</sup> 24

Petits pains aux grains – Cheddar – Fromage – Lardon<sup>(CH)</sup>

Œuf au plat – Laitue – Oignon – Tomate – Cornichons

**avec pommes frites** + 5



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Fondue

---

## Fondue Chinoise

par personne

72

disponible sur demande

## Petite salade de rampon

Lard <sup>(CH)</sup> – Œuf – Croûtons – Vinaigrette « French »

XXX

## Viande noble de veau <sup>(CH)</sup> et bœuf <sup>(IRL)</sup>

Coupé à la main, préparé maison dans un bouillon de bœuf

Pommes Frites

Sauces: Curry-Mangue, Sriracha, Cocktail, Poivre, Tartare et Ail

Cornichons, tomates cerises  
et légumes marinés aigres-doux

XXX

Bouillon faites vous-même

Nature, ou avec Sherry

## Supplement viande

par 150 gramme

17



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Desserts

---

### **Chocolat** 15

Noir – Lait – Dulcey – Ivoire  
Mandarine

### **Burnt Basque Cheesecake** 15

Mandarine – Citron vert

### **Pavlova** 15

Coco – Citron vert – Mangue – Ananas – Crème fraîche

### **Brioche aux oranges confites** 16

Single Malt Whiskey – Café – Mokka

### **Affogato al caffè** 9

Glacé à la vanille – Espresso

### **Coupe Danemark** 11 / 14

Glacé à la vanille – Chantilly – Almonds rôti  
Sauce au chocolat chaud

### **Café glacé** 11 / 14

Glacé au café – Chantilly **avec l'eau-de-vie de cerise** + 3 ½



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

# Glacé à la maison

---

## Glacé

Vanille – Café – Crème fraîche – Caramel salé

## Sorbets

Fraise – Orange sanguine – Mandarine – Mangue – Citron

<b>Par boule</b>	5
<b>Chantilly</b>	1 ½

Lorsque deux prix sont indiqués (sauf pour les desserts), le premier correspond à une portion d'entrée, le second à un plat principal.

Un couvert supplémentaire est facturé CHF 5.00.

Le service et la TVA de 8,1 % sont compris dans tous les prix.



Laktosefrei



Glutenfrei



Vegetarisch

## Unsere Lieferanten

---

Wir wählen unsere Lieferanten sorgfältig aus, um Ihnen aus besten Produkten einzigartige Gerichte präsentieren zu können. Zu diesen Lieferanten zählen unter anderem folgende Partner:

### **Sennerei Andeer** (081 611 13 15)

Mit viel Liebe verarbeiten die Käser die Milch von Bio-Betrieben aus Andeer zu charaktervollen Käsespezialitäten.

### **Swiss Alpine Salm** (091 291 01 04)

In der nachhaltigen Aquakultur-Farm in Lostallo werden die wahrscheinlich frischesten, qualitativ besten und gesündesten Lachse aufgezogen. 100% Swiss-made und frei von Chemikalien und Antibiotika und mit kurzen Transportwegen.

### **Bianchi** (056 649 27 27)

Comestibles, Trüffel, Geflügel, Geflügelprodukt, Wild, Fisch, Krusten- und Schalentiere.

### **Metzgerei Gurtner Flims** (081 911 15 50)

Fleisch, Wurstwaren und Geflügel aus der Nachbarschaft.

### **LUMA** (052 670 02 11)

Nachhaltig, handverlesen und von ausgezeichneten Produzenten hergestelltes Fleisch.

## **Swiss Wagyu Beef** (079 101 25 20)

Die Wagyu Rinder wachsen in Mutterkuhhaltung mit viel Auslauf auf. Im Sommer werden die Tiere in die umliegenden Alpen zur Sömmerung gebracht. Das Wohlbefinden der Tiere in einer möglichst stressfreien Umgebung liegt dem Bauer am Herzen. Gefüttert werden die Wagyu mit Gras, Heu, etwas Mais und Biertreber.

## **Ecco-Jäger** (081 921 67 47)

Regionaler Früchte und Gemüselieferant mit Sitz in Laax und Bad Ragaz. Liefert auch unsere Brotspezialitäten von Romers Hausbäckerei.

## **Riverawine** (061 599 56 95)

Hochwertiges spanisches Arbequina Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten

## **Fam. Darms** (081 925 35 01)

Frischeier beziehen wir von Fam. Darms aus Schnaus, gleich hinter Ilanz.

## **Royal Belgium Kaviar** (076 344 72 02)

## **Prodega Chur** (081 286 14 14)

Kolonialwaren, Gemüse, Früchte, Fleisch, Wurstwaren, Milch, Milchprodukte, Eier, Eierprodukte

# Herkunftsdeklaration

---

Soweit nicht anders vermerkt, ist der Herkunft der Produkte wie folgt:

Rind	Schweiz, Irland
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Geflügel/Geflügelprodukte	Schweiz/Frankreich
Wurst + Wurstwaren	Schweiz/Italien/Spanien
Fisch	gemäss direkter Deklaration
Wild	Schweiz/Österreich/EU

Sämtliche Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt, ausgenommen Toastbrot (FR) sowie glutenfreies Brot (AT).

## Allergien

---

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über in den Speisen enthaltene Allergene.

Wir haben für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen Respekt und Verständnis. Aufgrund der aufwändigen Zubereitung unserer Gerichte und da alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden (Kontamination) können wir diese leider nicht berücksichtigen und übernehmen dafür auch keine Verantwortung.

---