

Das Muster-Menu ScalottaTerroirMenu

Bündner Carpaccio

Leicht geräuchert | Andeerer Musenkuss
Hafer-Haselnuss-Granola | Estragon-Vinaigrette
Kandierter Knoblauch | Buchweizen-Grissini

Schaf & Gemüse

Schafskäse | eingelegte Tomaten | Gurken | Peperoni | eingelegte Zwiebeln
schwarze Nuss | Basilikum-Sorbet | Knusperbrot

Rosmarinschaumsuppe

Gewürzquitte

Riso Loto

aus dem Tessin | Eierschwämmli
Pochiertes Ei | Alpschnittlauchöl

Bündner Yak und Lamm

Filet vom Sufner Yak | Ragout vom Schwarznasenlamm
Arvenjus | BergAckerKartoffel-Schaum | Wintergemüse

Rauchkastanie | Rotkohl

Rauchkastanien-Raviolo | Rotkohl | Kohlsprossen | Kastanien
Wacholderschaum | Apfel | Preiselbeeren

Apfel & Cassis

Apfelstrudel im Töpfchen | Rumrosinen | Cassis-Sorbet

CHF 175 pro Person

Kinder 6 bis 12 Jahren CHF 90

Das Menu für Ihren Anlass wird Ihnen etwa 1 Woche vor Ihrem Anlass mitgeteilt. Allergien und Aversionen können nur nach Rücksprache berücksichtigt werden. Für die Rechnungsstellung gilt die Personenzahl, welche Sie uns 48 Stunden vor Anlass mitteilen. Mindestverrechnung ist 10 Erwachsene.