MOVING MOUNTAINS

Das Moving Mountains Programm der "*The Tschuggen Collection*" beruht auf fünf Säulen, um unseren Gästen einen gesunden Aufenthalt voller Freude zu bieten:

Move Play Nourish Rest Give

Ernährungsgrundsätze

Moving Mountains Gerichte werden nach den folgenden Prinzipien hergestellt, um Ihre Gesundheit und das Immunsystem zu fördern.

1.Inspiriert von den Schweizer Bergen: Vollwertig, frisch, nahrhaft und saisonal.

Wir leben im Einklang mit der Natur, die uns umgibt, und bringen ihre Schätze in frischer, reiner und optimal zubereiteter Form mit hohem Nährwert auf Ihren Teller. Achten Sie besonders auf natürliche Produkte mit Heilwirkung, essbare Wildpflanzen und frische Zutaten der Saison aus der lokalen Umgebung.

2. Nach dem Stand der Wissenschaft: Wir beschäftigen uns mit den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungsforschung.

Die aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnisse bezüglich Mikrobiom und Immun-Resilienz lassen wir in unsere Wahl der Zutaten und deren Zubereitung einfliessen. Die Produkte sind rein pflanzlich, enthalten vollwertigen Zucker (wie etwa Sirup von einheimischen Baumarten) und Vollkorn anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl – somit ist jeder Bissen eine Wohltat für Ihre Gesundheit.

3. Nährstoffdichte: Kochkunst auf Pflanzenbasis.

Unsere Ernährungsgrundsätze schenken Obst und Gemüse einen Ehrenplatz in unserem Speiseplan; die Basis all unserer Gerichte ist rein pflanzlich. Diese kann dann auf Anfrage durch unsere Empfehlungen an Wild, Fleisch, Fisch und Käse ergänzt werden.

4. Gaumenfreude: Geschmack und Aromen diktieren jedes Gericht

Es wird oft irrtümlich angenommen, dass Essen entweder ein Genuss oder gesund ist. Um Gesundheit und Vitalität zu fördern, muss das Essen zugleich einen köstlichen Genuss bieten.

Moving Mountains Gerichte - bestehen aus ausgewählten, auf die Region bezogenen Zutaten und sind so nahrhaft und gesund wie schmackhaft.
Achten Sie einfach auf das Moving Mountains Symbol in unseren Menükarten:

Moving Mountains

AMUSE-BOUCHE

VARIATION VON DER RANDE MIT SAUERAMPFER | RETTICH

OPTIONAL MIT ZIEGENKÄSECRÈME *+10*

TOPINAMBUR SUPPE | BIRNE | HASELNUSS

ACQUERELLO RISOTTO | KRÄUTERPESTO | LIMETTE

OPTIONAL MIT SCAMPI *+12*

VARIATION VOM BROKKOLI | ZITRONE | PINIENKERNE | PETERSILIE

OPTIONAL MIT GEBRATENER TAUBENBRUST *+15*

APFELSTRUDEL | VANILLESAUCE | CASSIS SORBET

DEGUSTATIONSMENU 115

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITENDEN.

Vorspeisen

BERNSTEINMAKRELE *BROKKOLI	AGRUMENSAUCE	HERING KAVIAR*		40
BRÜGGLI LACHSFORELLE *BUTTERMILCHSAUCE	GURKEN	DILL*		40
BIO ROTE BEETE AUF HOLZKOHLE GEGART *SAUERKLEE	RADIESCHEN*	VG	38
DAMMHIRSCH TARTAR *APFEL-BIRNE ZIMTCRÉME	KAROTTEN	STACHYS	MEERRETTICH*		44
WILDKRÄUTERSALAT *SPARGEL	FRISCHKÄSE	RHABARBER	WALNUSS-TANNENESSIG*		30

Suppen

STECKRÜBEN- & KERBELBRÜHE *KRÄUTERSEITLINGE	EINGELEGTE SENFKÖRNER	ALPENWHISKEY*	VG	24
SPARGELCRÉME *ALPEN SAIBLING	HASELNUSS	KRÄUTER ÖL*		26

Pasta

OCHSENSCHWANZRAVIOLI *NUSSBUTTERSCHAUM	TANNE	TRÜFFELJUS*	40
CARNAROLI RISOTTO GRAN RISERVA *ERBSENCRÉME	FAVABOHNEN	SWISS SHRIMPS*	44
SPAGHETTONI *ENGADINER SCHAFSKÄSE	ESTRAGON	LAUCHCRÈME*	38

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITENDEN.

Fisch & Meeresfrüchte

LAGO ZANDER 65
LAUCH | RAUCHCRÉME | ZITRONEN HOLLANDAISE | ROTE BEETE BEURRE BLANC

STEINBUTT 72
BABY ARTISCHOCKE | PERLZWIEBEL | STEINPILZCRÈME | BERGKRÄUTERSAUCE

GEANGELTER WOLFSBARSCH 69
BLUMENKOHL | PARPANER SPECK | BITTERMANDEL BEURRE BLANC

Fleisch & Geflügel

MIÉRAL TAUBE 72
MAIS | SCHWARZWURZEL | KAFFEE PULVER | WACHOLDER JUS

SCHWEIZER BLACK ANGUS RINDS SKIRT STEAK 78
SELLERIE | RINDS CANNELLONI | BBQ AROMA | SENFKÖRNER | SALZZITRONE | TRÜFFEL

BIO LAMMRÜCKEN & SCHULTER VON ANDRI CASTY, ZUOZ 75
KERBELWURZEL | MILDER KNOBLAUCH | PETERSILIEN CRÈME

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITENDEN.

Hauptgänge für Zwei

Wolfsbarsch in der Salzkruste *Tannen Beurre Blanc*	150
Tomahawk *Kräuter Butter ¬ BBQ Thymiansauce*	140
Schweizer Rind Chateaubriand *Estragonsauce*	160
Alpen Ente *Johannisbeersauce*	150

Bitte beachten Sie, dass diese Gerichte eine Zubereitungszeit von 30-40 Minuten haben.

Alle Gerichte mit folgenden Beilagen zur Auswahl: Reis | Gemüse | Rosmarin Kartoffel | Spinat Pommes

Trüffel

Schwarzer périgord Trüffel	pro Gramm	14

Alle Preise in CHF und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Käseauswahl

KÄSE VON DER SENNEREI PONTRESINA 24
DÖRROBST | CHUTNEY | FEIGENSENF | FRÜCHTEBROT VON DER BÄCKEREI BAD AUS SANKT MORITZ

Dessert

SCHOKOLADE GRAND CRU FELCHLIN 24
KIRSCHE | HASELNUSS | WACHOLDER | FICHTE

ENGADINER JOGHURT 22
RHABARBER CONFIT | ERDBEEREN | APFEL

CHEESECAKE 22
SANDDORN-SALZKARAMELL

Dessert für Zwei

CRÊPES FLAMBÉE 48
SCHWEIZER SAUERKIRSCHEN | WALNUSSEIS

QUARK-SOUFFLÉ 48
ASCONA HONIG- & MANDARINEN KOMPOTT

BITTE BEACHTEN SIE, DASS DIESE GERICHTE EINE ZUBEREITUNGSZEIT VON 20-30 MINUTEN HABEN.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG
FISCH, SCHALEN- & KRUSTENTIERE: AUF NACHFRAGE
MOLKEREI PRODUKTE: CH
RIND: CH
TAUBE: F
ENTE : CH
HIRSCH: CH
EI: CH
BROT: CH

ALLE PREISE IN CHF UND INKLUSIVE DER GESETZLICHEN MWST.
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN FRAGEN SIE BITTE UNSERE MITARBEITENDEN.