

Raffiniert, elegant & innovative Grand Restaurant

Donnerstag, 01. Dezember 2022 | *Thursday, 01 December 2022*

Moving Mountains Signature Menu

Karottenessenz
Carrot essence

Bratapfel | Dukkah | Mandelcreme | Couscous
Baked apple | Dukkah | almond cream | couscous

Weisse Bohnensuppe | Sonnenblumenkerne | Kresse
White bean soup | sunflower seeds | cress

Tomatenravioli | helle Balsamicosauce | Mangold
Tomato ravioli | light balsamic sauce | swiss chard



Involtini vom weissem Kabis | Olivensauce | rote Peperoni | Pilze

- *Optional Alpsteinpouletbrust*

White cabbage involtini | olive sauce | red bell pepper | mushrooms

- *Optional Alpstein chicken breast*

Tiramisu | Zwetschgen | Kakaosorbet
Tiramisu | plums | cocoa sorbet

 Für weitere "plant-based" Optionen fragen sie bitte unsere Service Mitarbeiter
 *For more "plant-based" options please ask our service team*

Reine, hochwertige, unfiltrierte Natursäfte von Wildfrüchten aus möglichst unberührter Natur. "Edition Sommelier" vom Obsthof Retter sind spannende Speisenbegleiter zu ihrem individuellem Moving Mountains Menü. Gern berät Sie unser Servicepersonal zum passenden "pairing".
Pure, high-quality, unfiltered natural juices made of wild fruits from as untouched nature as possible. "Edition Sommelier" by Obsthof Retter are fascinating accompaniments to your individual Moving Mountains menu. Our service staff will be happy to advise you for the suitable "pairing".

Wir freuen uns Ihnen im Rahmen des Dine around ein Fünfgangmenü servieren zu dürfen.
Für unsere à la carte Gäste bieten wir das Diner wie folgt an: Dreigangmenü **CHF 85**, Viergangmenü **CHF 100**, Fünfgang **CHF 115**. Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.

*We are pleased to serve you a five-course menu as part of the Dine around arrangement.
For our à la carte guests we offer the dinner as followed: Three courses **CHF 85**, four courses **CHF 100**, five courses **CHF 115**. All prices are in Swiss Francs and included VAT.*

Herkunftsbezeichnung / Declaration of origin

Fisch, Schalen- & Krustentiere: auf Nachfrage / *Fish, shellfish & crustaceans: upon request*
Kaninchen / *Rabbit*: CH & HUN
Rind / *Beef*: CH
Wild / *Venison*: AUT, GER & NZL
Schwein / *Pork*: CH
Kalb / *Veal*: CH
Lamm / *Lamb*: CH & IRL
Geflügel / *Poultry*: CH & FRA
Wurstwaren & Schinken / *Sausage & ham*: CH & ITA

Raffiniert, elegant & innovative Grand Restaurant

Kalte Vorspeise | *Cold starter*

Roastbeef | blaue Kartoffel | Kerbelcreme | Hüttenkäse
Roastbeef | Vitelotte | chervil cream | cottage cheese

Sashimi vom Kabeljau | Avocado | Radiesli | Orangensud | Pfefferöl
Codfish sashimi | avocado | red radish | orange | pepper oil

Warme Vorspeise | *Warm starter*

Doradenfilet | Süsskartoffel | Federkohl
Gilthead seabream fillet | sweet potato | spring cabbage

Tagliatelle | helles Kalbssugo | Belper Knolle
Tagliatelle | light veal sugo | Belper Knolle

Hauptspeise | *Main course*

Rehrücken | Schokoladenjus | Johannisbeere | Lauch | gepickelte Senfkörner
Saddle of roe deer | chocolate jus | currant | leek | pickled mustard seeds

Loup de mer | Sauce Choron | Calamaretti | Togarashi – Fenchel
Sea bass | Choron sauce | squids | togarashi fennel

Käse | *Cheese*

Käse | hausgemachtes Chutney | Trauben | Kerne | Arosa Birnenbrot
Cheese | homemade chutney | grapes | kernels | dried fruit bread from Arosa

Nachtisch | *Dessert*

Safran – Griessnocken | Limetten – Basilikumcreme | Kumquat
Saffron semolina dumpling | lime – basil cream | cardamom cream

Holunder | Schokolade | Käse
Elderflower | chocolate | cheese

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen
Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.
We value our environment, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.