

Raffiniert, elegant & innovative Grand Restaurant

Freitag, 24. November 2023 | *Friday, 24 November 2023*

Moving Mountains Signature Menu



Tomatenmousse | Federkohl | Focaccia | Balsamico
Tomato mousse | spring cabbage | Focaccia | balsamic

Spinatsuppe | Zitronengrasöl | Leinsamen
Spinat soup | lemongrass oil | linseeds

Zucchini "Lasagne" | Thymiansauce | rote Peperoni
Courgette "lasagne" | thyme sauce | red bell pepper

Ofengegarter Sellerie | Hanf | Rande | Trüffel
Oven baked celery | hemp | beetroot | truffle

Rüebli – Topinambur – Chüechli
Carrot – topinambur – cake

 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 & CH
Schwein / *Pork*: CH
Kalb / *Veal*: CH
Lamm / *Lamb*: CH & IRL
Geflügel / *Poultry*: CH & FR
Wurstwaren & Schinken / *Sausage & ham*: CH & IT

Raffiniert | elegant | innovativ Grand Restaurant

Kalte Vorspeise | *Cold starter*

Büffelmozzarella "Creme Brulee" | Feige | Basilikum
Buffalo mozzarella "Creme Brulee" | fig | basil

Felchentatar | Perlzwiebeln | Estragoncreme | Sanddornsud
Cisco tartar | pearl onions | tarragon cream | sea buckthorn broth

Warme Vorspeise | *Warm starter*

Pappardelle | Steinpilzragout | Schnittlauch
Pappardelle | porcini ragout | chervil

Olma Kalbsbratwurst | Currysauce | Apfel | Kartoffel
Olma veal sausage | curry sauce | apple | potato

Hauptspeise | *Main course*

Entrecote vom Rind | Portweinjus | geröstetes Zwiebelpüree | Petersilienstängelsalat
Entrecote of beef | port wine jus | roasted onion puree | parsley stem salad

Steinbuttfilet | weisse Kaffeesauce | Okraschote | Mandarine | Blutampfer
Turbot filet | white coffee sauce | okra | mandarine | blood sorrel

Käse | *Cheese*

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

Nachtisch | *Dessert*

Birnentarte | Willimassabayone | Süssholzglace
Pear tarte | Williams sabayon | liquorice ice cream

Opera | Blutorange | Salzkaramell
Opera | blood orange | salty caramel

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.