

# Raffiniert | elegant | innovativ Grand Restaurant

Samstag, 29. Juni 2024 | *Saturday, 29 June 2024*

## Moving Mountains Signature Menu



Wassermelonen-Carpaccio | Blumenkohl | Wildkräutersalat | Pinienkerne  
*Watermelon carpaccio | cauliflower | wild herb salad | pine nuts*

Karottensuppe | Ingwer | geröstete Dinkelflocken  
*Carrot soup | ginger | roasted spelt flakes*

Auberginenröllchen | Miso | Linsen Dal  
*Eggplant rolls | miso | lentil dal*

Ofengegarter Sellerie | Randenespuma | Hanf | Gartenkresse  
• add-on Fleisch oder Fisch  
*Oven baked celery | beetroot espuma | hemp | garden cress*  
• add-on meat or fish

Aprikosen Tarte Tatin | Pistazienglace  
*Apricot tart Tatin | pistachio ice cream*

 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*

Kingfish | Kaviar | Wasabicingre | Radieschen  
*Kingfish | caviar | wasabi cream | red radish*

## Warme Vorspeise | *Warm starter*

Kartoffel-Baumkuchen | Sommertrüffel | Ricotta  
*Potato-baumkuchen | summer truffle | ricotta*

Linguine | Sobrasada | Artischocke  
*Linguine | Sobrasada | artichoke*

## Hauptspeise | *Main course*

Loup de mer | weisse Kaffeesauce | Okra | Kumquat  
*Sea bass | white coffee sauce | okra | kumquat*

Medaillon vom Rindsentrecote | Portweinjus | geröstetes Zwiebelpüree | Petersilienstängelsalat  
*Medallion of beef entrecote | port wine jus | roasted onion puree | parsley stem salad*

## Käse | *Cheese*

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

## Nachtisch | *Dessert*

Erbse | Apfel | Estragon  
*Pea | apple | tarragon*

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.*