

Samstag, 01. Juli 2023 | Saturday, 01 July 2023

Moving Mountains Signature Menu



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

Karotten – Orangensuppe | geröstete Dinkelflocken | Kerbel
Carrot – orange soup | roasted spelt flakes | chervil

Auberginenröllchen | Curry – Linsen Dal | Miso – Crumble
Eggplant rolls | curry – lentil dal | miso crumble

Ofengegarter Sellerie | Randenespuma | Hanf | Gartenkresse
Oven – roasted celery | beetroot espuma | hemp | garden cress

Aprikose | Rucola | Olivenöl
Apricot | rocket | olive oil

 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**, Fünfgangmenü **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

Kalte Vorspeise | *Cold starter*

Kingfish | Kaviar | Salzzitrone – Chilicreme | Radieschen
Kingfish | caviar | salted lemon – chilli cream | red radish

Warme Vorspeise | *Warm starter*

Linguine all'Arrabbiata | Kapern | Pecorino
Linguine all'arrabbiata | capers | Pecorino

Wachtelbrust | Brombeerjus | Süsskartoffel
Quail breast | blackberry jus | sweet potato

Hauptspeise | *Main course*

Steinbuttfilet | weisse Kaffeesauce | Okraschote | Kumquat | Blutampfer
Turbot fillet | white coffee sauce | okra | kumquat | blood sorrel

Medaillon vom Rindsentrecote | Portweinjus | geröstetes Zwiebelpüree | Petersilienstengelsalat
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.