



## VORSPEISEN

**Grüner Spargelsalat** ↗  
mit gepickelten roten Zwiebeln und  
Dillvinaigrette

19

**Schweizer Büffelmozzarella** ↗  
mit Tomaten-Foccaciasalat  
und Basilikum

22

**Tschuggen „Salat Bowl“** ↗  
mit Mesclunsalat, Quinoa, Ricotta,  
Feige, Radiesli und Tomatenvinaigrette

19

### Begleitet mit:

Alpstein Pouletbrust

23

Lachswürfel

25

Schweizer Rindsfiletstreifen

27

## SUPPEN

**Chicken Miso Ramen** ↗  
mit Sesam, Ei und Pak Choi

26

**Fischsuppe** ↗  
mit Safran, Fenchel und Orange

23

**Gazpacho** ↗  
mit Melonenwürfel, eingelegter Gurke  
und Olivenöl

19

## PINSA

**mit Bündner Rohschinken** ↗  
Zwiebeln und Sauerrahm

25

**mit Tomatencreme** ↗  
Rucola und Pecorino

21

## PASTA

**Spaghetti "aglio e olio"** ↗  
mit Peperoncini und Petersilie  
mit gebratenen Riesencrevetten

24

36

**Auberginenravioli** ↗  
mit Tomatenpesto und Blattspinat

24

## HAUPTSPEISEN

**Sautierte Rindsfiletspitzen** ↗  
mit rosa Pfefferjus, Pilze,  
Sommergemüse und Röstkartoffeln

45

**Scaloppine vom Kalb** ↗  
mit Kapern-Zitronen Sauce,  
Kohlrabi und Pimientos de Padron

47

**Egli Knusperli** ↗  
mit Sauce Tartare  
und Kartoffel-Gurkensalat

36

**Plant-based Carnaroli Risotto** ↗  
mit Eierschwämli, Frühlingslauch  
und Gartenkräutern

32

## DESSERTS

**Kuchen- und Wähenauswahl** ↗  
von unserer Schiefertafel

7

**Hausgemachte Glace** ↗  
pro Kugel

4

**Schauen Sie auch in unsere Coupe Karte!**

Moving Mountains Gerichte ↗

Alle angegebenen Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer  
Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen

### Herkunftsbezeichnung

Fisch: auf Nachfrage | Rind: CH | Kalb: CH | Geflügel: CH



---

## Intro

Das Moving Mountains Programm der 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 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: