





Mittagsmenü

VORSPEISEN

Sommergemüse vom Grill  21
Peperoni | Zucchetti | Pilze |
eingelegte Tomate | Salsa verde

Burrata 23
Tomatenconfit | Kräutertsalat | Pinienkerne

Tatar vom Lostallo Lachs 23
Sellerie-Apfelsud

Tschuggen Salat Bowl "Fantasia"  19
Mesclunsalat | Gurke | Tomate |
Sprossen | Croutons

Begleitet mit:
Mediterranes Gemüse 22
Alpstein Pouletbrust 25
Lostallo Lachswürfel 27
Riesencrevetten 29

SUPPE


Gurken-Melonen-Kaltschale 15
Bündner Rohschinken

PINSA ROMANA

Tomate | Mozzarella | Basilikum 22

**Tomate | Mozzarella | Feige |
Rohschinken** 25

PASTA

Spaghetti "aglio e olio"  24

Peperoncini | Petersilie
mit gebratenen Riesencrevetten 36


Mezze Maniche 26
Basilikumpesto | Ratatouille-Gemüse

HAUPTSPEISEN

Entrecote di Manzo 48
Chimichurri | Grillgemüse |
Knoblauch-Bruschetta

Alpsteinpouletbrust 42
Ratatouille | Kartoffeln

Lostallo Lachs 45
Erbsen-Minz-Sauce | Gemüsetatar


Bistecca di melanzane  36
Auberginen "Steak" |
Peperonata | eingelegte Tomate

DESSERTS

Kuchen- und Wähenauswahl 7

Hausgemachte Glace 4
pro Kugel

**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 | Geflügel: CH



MOVING
MOUNTAINS

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: 