

Getränke

€

Weißweine

| | | |
|---|-------|-------|
| 2017 Aigle "Les Murailles" Chablis Henri Badoux / Wallis | 0,1l | 9,00 |
| | 0,75l | 54,00 |
| 2014 Pinot Blanc "Jenins" Pelizatti / Graubünden | 0,1l | 11,00 |
| | 0,75l | 70,00 |

Rotwein

| | | |
|--|-------|-------|
| 2011 Le Tourmentin Domaines Rouvinez / Wallis | 0,1l | 14,00 |
| | 0,75l | 85,00 |
| 2013 Pinot Noir Barrique Markus Stäger / Graubünden | 0,1l | 11,00 |
| | 0,75l | 70,00 |

Digestif

| | | |
|--|-------|-------|
| 2013 Ermitage Grains Nobles Domaine Tourbillon / Wallis | 0,1l | 15,00 |
| | 0,75l | 90,00 |

„Schweiz“

Vorspeise

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Bündner Fleisch / Gewürzgurken | € 22,00 |
| Aufpreis im Bistro- Menü € 10,00 | |
| Engadiner Gerstensuppe | €12,00 |

Hauptgang

| | |
|---|--------|
| Zürcher Geschnetzeltes / Röstli | €28,00 |
| Aufpreis € 2,00 | |
| Zwiebelrostbraten vom Kalbsrücken aus dem Emmental | €32,00 |
| Karotten-Kartoffelstampf | |
| Aufpreis € 6,00 | |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Ofenwarmer Alpenrunder / Mirabellen-Kompott | €12,00 |
| Rüeblikuchen mit Frischkäse-Creme | € 8,00 |