


# ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

Freitag, 30. November 2018  
*Friday, 30 November 2018*


## Kalte Vorspeisen / *Cold starters*

Alpsteinpouletschnitte mit Kaffee und Kirschenchutney  
*Alpstein chicken slice with coffee and cherry chutney*


Frutiger Stör mit Randenvariation, Wasabi und Orangenvinaigrette  
*Sturgeon from Frutigen with beetroot variation, wasabi and orange vinaigrette*

Mediterrane Antipastoterrine mit Tomatenpesto und Salat   
*Mediterranean antipasto terrine with tomato pesto and salad*


## Warme Vorspeisen / *Warm starters*

Linsen – Erdnussuppe mit Kreuzkümmel   
*Lentil – peanut soup with cumin*


Kaninchenragout mit Oliven, Tomaten und Orecchiette  
*Rabbit ragout with olives, tomatoes and orecchiette*

Polentastrudel mit Parmesansauce und Mangold   
*Polenta strudel with parmesan sauce and Swiss chard*

## Hauptspeisen / *Main courses*

Schweizer Rindsentrecôte mit Puschlaver Pfefferkruste von der Firma Emporio   
Valposchiavo aus Chur, Teriyakipilzen, Gurkensalat und Korianderstampf  
*Swiss beef sirloin with pepper crust from Puschlav by Emporio*  
*Valposchiavo from Chur, teriyaki mushrooms, cucumber salad and mashed cilantro*

Lachsmedaillon mit gelber Currysauce, gebratener Chinakohl und Basmatireis  
*Salmon medallion with yellow curry sauce, roasted Chinese cabbage and basmati rice*


Maisblinis mit buntem Gemüse und Kräutersalat   
*Corn blinis with colorful vegetables and herb salad*

Wir freuen uns Ihnen im Rahmen des Dine around ein Fünfgangmenü servieren zu dürfen. Für unsere à la carte Gäste bieten wir das Dîner wie folgt an: Dreigangmenü CHF 72, Viergangmenü CHF 87, Fünfgang CHF 102. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt.

*It is our great pleasure to serve you a five course menu included in your dine around arrangement. For our à la carte guests we offer the dinner as followed: Three courses CHF 72, four courses CHF 87, five courses CHF 102. All prices are in Swiss Francs and the VAT is included.*

# ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

## Käse / *Cheese*

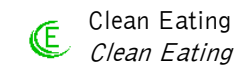
Käseauswahl vom Buffet   
*Cheese selection from the buffet*

## Nachtische / *Desserts*

Tschuggen Nusstorte mit Karamelleis  
*Tschuggen nut cake with caramel ice cream*

Dreierlei von der Passionsfrucht  
*Passion fruit trilogy*

Vanilleeis mit heissen Himbeeren und Sesamknusper  
*Vanilla ice cream with raspberries and sesame crumble*



Clean Eating  
*Clean Eating*



Vegetarische Gerichte  
*Vegetarian dishes*

Für weitere vegane Optionen fragen sie bitte unsere Service Mitarbeiter  
*For more vegan options please ask our service team*

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen  
*Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances*

### Herkunftsbezeichnung / *Declaration of origin*

Fisch, Schalen- & Krustentiere: auf Nachfrage / *Fish, shellfish & crustaceans: upon request*

Kaninchen / *Rabbit*: CH & HUN

Rind / *Beef*: CH & URY

Wild / *Venison*: AUT, GER & NZL

Schwein / *Pork*: CH

Kalb / *Veal*: CH

Lamm / *Lamb*: CH & IRL

Geflügel / *Poultry*: CH & FRA

Wurstwaren & Schinken / *Sausage & ham*: CH & ITA

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.*