

bestechend ehrlich & raffiniert durchdacht

La Vetta

bestechend ehrlich und raffiniert durchdacht, zugleich kreativ und doch unverfälscht
Geheimzutat: Leidenschaft

La Vetta - Küchenchef Uwe Seegert, Chef de Service Stefan Neuhold und ihre Teams
heissen Sie in unserem Sternerestaurant herzlich willkommen und wünschen viel Vergnügen.

La Vetta

Authentic, sophisticated yet creative and pure
secret ingredient: passion

*La Vetta - Head Chef Uwe Seegert, Chef de Service Stefan Neuhold and their teams
welcome you to our Michelin star restaurant and wish you much enjoyment.*

Wir freuen uns unseren Halbpensions Gästen 2 Gänge aus der à la carte Karte zu servieren. Jeder weitere Gang wird mit CHF 19 verrechnet.

We are delighted to offer you two courses within our dine around arrangement. Every additional course will be charged at CHF 19.

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
All prices are in Swiss francs and inclusive VAT

„OUVERTÜRE – *OUVERTURE*“

Pulpo & Tomate – *Squid & tomato*

Pulpoterrine | Tomatenchutney | Tomatengel | Basilikumcreme | Passepierresalat
squid terrine | tomato chutney | tomato gel | basil cream | alga salad

Ente – *Duck*

Brust konfiert – Entencreme | Butterbrioche | Karotte gepickelt | Cranberries
candied breast – duck cream | butter brioche | pickled carrot | cranberries

Falafel

Kichererbse | Petersiliencreme | Zitrone kandiert | Sauerrahm
chickpea | parsley cream | candied lemon | sour cream

„ZWISCHENSPIEL – *INTERMEZZO*“

Kartoffelsuppe – *Potato soup*

Suppe | Lauchpüree | Lauchchips | hausgemachter Bacon
soup | leek purée | leek chips | homemade bacon

Schweinskopfbacke & Sellerie – *Pork cheek & celery*

Backe geschmort | Selleriepüree | Sellerie auf Salz gegart | Mandarine geflämmt | Mandarinspirale
braised cheek | celery purée | celery cooked on salt | flamed mandarin | mandarin helix

Hummer & Blumenkohl – *Lobster & cauliflower*

Hummermedaillon sanft gegart | Hummer – Rettich Cannelloni | Blumenkohl - Giandujapüree | Blumenkohl geröstet
gently cooked lobster medallion | lobster – radish cannelloni | cauliflower – gianduja purée | roasted cauliflower

Tortello

Tortellos mit Schwarzwurzel – Trüffelragout gefüllt | Schwarzwurzelpüree | Trüffel
Tortellos filled with salsify – truffle ragout | salsify purée | truffle

„HAUPTROLLE – *MAIN ACT*“

Schweizer Rind & Bündner Zwiebel – *Swiss beef & onion from Grisons*

Rinderfilet mit Zwiebelkruste gratiniert | konfiertes Rind | Röstzwiebeljus | Zwiebel - Knoblauchpüree | Zwiebelmarmelade
beef tenderloin with onion crust au gratin | beef confit | roasted onion jus | onion – garlic purée | onion marmelade

Lamm – *Lamb*

Lammrücken gebraten | Rosenkohl | Lardo | Banane | Traube | Pfeffersauce
roasted saddle of lamb | Brussels sprouts | lardo | banana | grape | pepper sauce

Skrei & Topinambur – *Cod & sunchoke*

Skrei konfiert | Gulaschsud | Topinamburpüree | Topinamburchips | Paprikaröllchen | Paprikacreme
cod confit | goulash stock | sunchoke purée | sunchoke chips | bell pepper roll | bell pepper cream

Gerste – *Barley*

Bündner Gerstotto | Mini Rande geschmort | Mais gepickelt | Kohlrabi | Eiszapfen
barley risotto Grison style | roasted mini beetroot | pickled corn | turnip | radish

„DER SÜSSE ABGANG – *THE SWEET FINISH*“

Valrohna Schokolade & Birne – *Valrohna chocolate & pear*

Schokoladenparfait | pochierte Birne | Frischkäse – Bayrische Creme | Birnensorbet | Birnengel
chocolate parfait | poached pear | cream cheese Bavarian cream | pear sorbet | pear gel

Mangomousse – *Mango mousse*

Mousse | Mango gepickelt | Joghurteis | Bergkräutersud | Mangogelee
mousse | pickled mango | yoghurt ice cream | mountain herb stock | mango jelly

Cassis & Blaubeere – *Cassis & blueberry*

Cassismousse | Blaubeereis | Panna cotta | Yuzu
cassis mousse | blueberry ice cream | panna cotta | Yuzu

Schweizer Käse vom Wagen – *Swiss cheese served from the trolley*

Von der Käserei Jumi
from the cheese diary Jumi

Gänge: Zwei 89 CHF | Drei 105 CHF | Vier 119 CHF | Fünf 135 CHF


Courses: two 89 CHF | three 105 CHF | four 119 CHF | five 135 CHF

„GUNZWILER VERDAUERLI – *DIGESTIF FROM GUNZWIL*“

	2 cl.	CHF
Grappo Ticino Merlot „Iris“		14
Grappo Ticino Merlot Barrique „Iris“		14
Marc Gewürztraminer „Iris“		15
Williamsbrand, Urs Hecht		25
Berner Rosen Apfelbrand, Urs Hecht		25
Wald Holunder, Urs Hecht		27
Himbeerbrand, Urs Hecht		31
Traubenbrand Merlot Barrique, Urs Hecht		23
Urs Hecht „Die Traube“ Jahrgang 2003		28

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.“
„No enjoyment is temporary, as the impression it leaves behind is permanent.“

Johann Wolfgang von Goethe (1749 - 1832), deutscher Dichter / German poet

Vegetarische Gerichte 
Vegetarian dishes

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

Regionales Produkt

Die Albulatal Kartoffel aus Filisur in Graubünden

Diese spezielle Bergkartoffel wird im Albulatal auf 1000 Meter über dem Meer auf sandigen, teils sehr steinigen Böden angebaut. Da der Einsatz von Maschinen nur teilweise möglich ist, ist sowohl beim kultivieren, als auch bei der Ernte sehr viel Handarbeit notwendig. Mit 30 verschiedenen Sorten, unterteilt in bis zu 90 Kategorien, bietet diese Knolle eine grosse Varianz in Form, Geschmack und Kocheigenschaft. Für unseren Kartoffelbaumkuchen und das Kartoffel-Schnittlauchpüree bevorzugen wir die Sorte Parli. Ihre marroniartige, buttrige Note verzaubert den Gaumen und zählt unter Spitzenköchen zu den absoluten Favoriten der Bergkartoffeln.

Regional product

Albula valley potato from Filisur in Grison

This special mountain potato is cultivated in the Albula valley at 1000 metres above sea level on sandy, partly stony soils. As the use of machines is only partially possible, a great deal of manual work is necessary for cultivation as well as for harvesting. With 30 different varieties, divided into 90 categories, this tuber offers a great variance in shape, taste and cooking characteristics. For our potato cake and the potato chive purée we prefer the Parli variety. Its chestnut like and buttery note enchants and is one of the absolute favourites of mountain potatoes among top chefs.

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.