

ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

Freitag, 2. Juli 2021 / *Friday, 2 July 2021*

Moving Mountains Signature Menu

Amuse Bouche
Amuse bouche

"Plant based" Mozzarella mit Orangen – Chicorée, Blutampfer und Birnendressing
"Plant based" mozzarella with orange – chicory, red-veined dock and pear dressing

Pastinakensuppe mit Austernpilzen
Parsnip soup with oyster mushrooms


Kartoffelgnocchi mit Zucchettisauce, Peperoni und Artischockencreme
• Optional mit Zanderfilet
Potato gnocchi with zucchini sauce, bell pepper and artichoke cream
• *Optional with pikeperch fillet*

Schokoladen – Himbeer – Moelleux mit Vanilleglace
Chocolate – raspberry moelleux with vanilla ice cream

Kinder erhalten kostenlos eine Kugel Eis nach Wahl
We offer one scoop of ice cream of your choice to every child at no additional cost

Wir freuen uns Ihnen im Rahmen des Dine around ein Viergangmenü 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 four 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.*

 Für weitere "Plant Based" Optionen fragen sie bitte unsere Service Mitarbeiter
For more "plant based" 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

ZEITGENÖSSISCH, INTERNATIONAL & ABWECHSLUNGSREICH Grand Restaurant

Kalte Vorspeise / *Cold starter*

Entenbrust mit grünem Papayasalat, Tamarinde und Erdnüssen
Duck breast with green papaya salad, tamarind and peanuts

Warme Vorspeise / *Warm starter*

Kaninchenragout mit Oliven, Gorgonzola Polenta und mariniertem Rucola
Rabbit ragout with olives, gorgonzola polenta and marinated rocket

Hauptspeisen / *Main courses*

Schweizer Rindsentrecôte mit Rotwein – Pfefferjus, gebratene Pilze und Laugenknödel
Swiss beef sirloin with red wine – pepper jus, roasted mushrooms and lye dumpling

Lachsmedaillon mit Teriyakiglasur und asiatischem Gemüse
Glazed salmon medallion with teriyaki and Asian vegetables

Spezial für zwei Personen / *Special for two persons*

Châteaubriand mit gemischtem Gemüse, Kartoffelgratin, Trüffeljus und Sauce Bearnaise
Châteaubriand with mixed vegetables, potato gratin, truffle jus and sauce Bearnaise



Supplement für unsere Dine Around Gäste **CHF 90** / alle anderen Gäste **CHF 120** für 2 Personen
Supplement for our Dine Around guests CHF 90 / all other guests CHF 120 for 2 persons

Käse / *Cheese*

Käseauswahl mit hausgemachtem Chutney und Arosa Birnenbrot
Cheese selection with homemade chutney and dried fruit bread from Arosa

Nachtische / *Desserts*

Joghurt mit Passionsfrucht, Mango und weisser Schokolade
Yogurt with passion fruit, mango and white chocolate

Follow us on  

Stay connected and get inspired

facebook.com/tschuggengrandhotel

#tschuggenmoments #tschuggengrandhotel #tschuggenhotelgroup