



Gerne können Sie für Ihren Apéro 5 verschiedene Häppchen auswählen. Gegen einen Aufpreis können auch mehr verschiedene Häppchen ausgewählt werden.

## APÉROHÄPPCHEN

### Bruschetta-Variationen

Oliven	4.50
Tomate (Mai-September)	4.50
Steinpilz (Oktober-Mai)	4.50
Sellerie-Apfel-Baumnuß (Dezember-März)	4.50

### Spiessli-Variationen

Melonen-Rohschinken (Mai-September)	7.50
Wassermelonen-Feta (Mai-September)	6.50
Apfel-Rohschinken (Oktober - Mai)	7.50
Birnen-Feta (Oktober-Mai)	6.50

### Tatar-Variationen

Rauchlachsatar auf Pumpernickel	7.50
Rindstatar auf Toast	8.50

### Focaccia-Variationen

Rohschinken	pro Stück 6.50
Hummus	
Alpkäse	

### Allerlei

Datteln im Speckmantel	4.50
Saisonale Mini-Wraps (Vegi/Fleisch)	4.50

### Vegi

Gemügesticks mit Sauerrahm-Dip	5.50
Käse mariniert mit Honig und Thymian	6.50
Gemüse-Samosas mit Honig-Dip	5.50
Marinierte Oliven	4.50
Tüfelshörnli	5.50

### Fisch

Crevette im Kartoffelmantel	6.50
-----------------------------	------



## VORSPEISEN

<b>Duo vom Tatar</b>	26.50
Rinds- und Gemüsetatar mit Focaccia, roten Zwiebeln, Kapern und Oliven	
<b>Vitello Trota Salmonata</b>	22.50
mit getrocknetem Salbei	
<b>Gepfefferte Erdbeere mit Burrata</b>	24.50
(Mai-September)	
<b>Randencarpaccio</b>	19.50
Eingelegte Randen hauchdünn aufgeschnitten, mit Feta, Apfel und schwarzen Nüssen	
<b>Insalata Caprese</b>	22.50
Reife Tomaten, Mozzarella-Balsamico-Glacé und Basilikumöl (Mai-September)	
<b>Roastbeef</b>	25.50
mit Sauerrahmdip und Salatbouquet	
<b>Hommage an die Gurke</b>	18.50
Verschiedene eingelegte und rohe Gurken an Gurken-Sud, Dill-Sorbet und Senfsaat	
<b>Saisonales Gemüse an Miso-Pilz Dashi</b>	16.50
mit gerösteten Haselnüssen (vegan)	
<b>Lachsvariation</b>	26.50
mit gerauchtem Lachs, Lachstatar und Lachsmousse, Blini und Erbsenguacamole	
<b>Parmesanmousse</b>	25.50
mit saisonalem Chutney und Parmesanchips	

## SALATE

<b>Gemischter sagibeiz Salat</b>	16.50
<b>Saisonaler Blattsalat</b>	14.00

## SUPPEN

<b>SUPPEN</b>	16.50
- Mediterrane Gazpacho (Mai-September)	
- Gurkenkaltschale mit Dill und Boretsch (Mai-September)	
- Rieslingschaumsuppe	
- Sellerie-Apfel-Suppe	
- Saisonale Gemüsesuppe	
- Kokos-Curry-Suppe	



## HAUPTGÄNGE

Zu jedem Gericht servieren wir saisonales Marktgemüse.

### Fleisch (ca. 140g pro Person)

- Rindsfilet*	63.00
- Kalbsnierstück*	59.00
- Duo vom Rindsentrecôte und Kalbsnierstück*	65.00
- Rinds-Entrecôte*	55.00
- Poulet-Saltimbocca	39.00
- Pulled Pork	39.00

\* Diese Fleischstücke werden am Stück gebraten.

### Fisch

- Alpenlachs aus Lostallo GR	49.00
- Saibling oder Forelle (je nach Fang)	55.00

### Vegetarisch / Vegan

- Mini gebackener Camembert (vegetarisch)	42.00
- Marktcarotten an Erbsenschaum und eingelegten Pilzen (vegan)	38.00
- Kartoffelschaum mit Blattsapinat und Stundenei (vegetarisch)	39.00

Bitte wählen Sie dazu noch Ihre Stärkebeilage und Lieblingsauce.

### Stärkebeilagen

- Kartoffelgratin
- Neue Bratkartoffeln mit Rosmarin
- Safranbandnudeln
- Spätzli
- Risotto
- Fregola Sarda

### Saucen

- sagibeiz-Jus
- Portwein-Jus
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce
- Kräuterbutter
- Zitronenschaum (nur für Fischgerichte)



## DESSERTS

**3 Verschiedene Mini-Desserts (saisonal)** 19.50

**Käseauswahl** 8.50  
mit Feigensenf und Birnenbrot  
(auch als Mitternachtssnack möglich)

**Glacéwagen** ab 4.50  
(6-8 verschiedene Sorten)



## BBQ Grillbuffet

**Auf dem Big Green Egg frisch grillierte Spezialitäten** (ca. 200g pro Person) 87.50

### Grilladen

- Rindshohrücken
- Kalbsnierstück
- sagibeiz-Bratwurst
- Malanser Bruderhahn
- Schweinebauch mit Honig und Soja

### Vegetarische Optionen

- Grillkäse
- Portobello

### Beilagen

- Baked Potatoes
- Grillgemüse
- Chakalaka-Relish

### Saucen

- Limetten-Sauerrahm Dip
- Chimichurri
- Chipotle-Aioli
- Apfel-Curry-Sauce

### Salate

Wählen Sie 7 verschiedene Salate aus:

#### Gepfeffertes Tomatensalat

mit Basilikum und Minze

#### Couscous-Salat

mit Curry, Ingwer, Zitrone und Fenchel

#### Kartoffel-Salat

mit Joghurt, Radieschen und roten Zwiebeln

#### Gegrillter Pfirsich-Salat

mit eingelegten Tomaten und Zitronenverbene

#### Kichererbsensalat

mit Rande und Sesampaste

#### Gurken-Honigmelonensalat

mit Feta

#### Weisser Bohnensalat

mit mediterranem Gemüse und Bohnenkraut

#### Fenchel-Apfelsalat

mit Zitronenöl und Bergamotte

#### Saisonaler Blattsalat

### Dessert

Zweierlei Mini-Desserts oder Glacéwagen