

## Unsere kalten Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse im Mandel-Knoblauch-Mantel Ochsenherztomate mit grünem Gazpacho	CHF 24/19
Lachs Tataki im Sesammantel auf Wasabi-Limetten-Crème fraîche mit Erbsen-Gurkensalat	CHF 24/19
Gebratene Riesenkrevetten auf Auberginen-Kaviar mit Basilikum an Zitronenöl	CHF 26/21
Duett vom Pulpo an Bohnen-Vinaigrette	CHF 26/21
Hausgeräucherte Graubündner Lachsforelle mit Apfel und Meerrettich	CHF 26/21
Tatar vom Rindsfilet mit Cognac verfeinert an Toast-Triangel	CHF 31/26
Antipasti- und Salatbuffet	CHF 23/14

## Gli antipasti tipici

Formaggio di capra al forno in mantello di mandorle e aglio Pomodoro cuore di bue con gazpacho verde
“Tataki” di salmone in mantello di sesamo su panna fresca di rafano giapponese e lime Insalata di piselli e cetrioli
Gamberoni arrostiti caviale di melanzane con basilico e olio al limone
Duetto di polpo con vinaigrette di fagioli
Trota salmonata dei Grigioni affumicata con mela e rafano
Tartare di filetto di manzo profumata al Cognac con triangoli di toast
Buffet di antipasti e insalate

*als Einzelgericht / als Vorspeise  
come piatto unico / come antipasto*