

A' la carte

Vorspeisen

Brot Merzolino von der Bäckerei Merz in Chur

Salatschüssel mit saisonalem Gemüse & Gartenkräutern

Chicken Szechuan mouthwatering mit Erdnüssen an würziger chinesischer Sauce

Mexican Aguachile mit Crevetten, Avocado, Zwiebeln und Koriander

Burrata an leichter Chili-Sauce, Gazpacho-Schaum & Pane Carasau

Alle Vorspeisen 24.-

Fleisch

Kalbskotelett ca. 300g 67.-

Rinds-Ribeye vom Dieter Meyer ca. 200g 52.- | ca. 400g 89.-

Mistkratzerli American 48.-

Tomahawk Irland pro 100gr 21.-(zwischen 800g - 1400g)

Fisch

Wolfsbarsch vom Josper 48.-

Auf Vorbestellung: ganzer Wildfang-Fisch ab 3 Personen

Alle Fleisch- und Fischgerichte servieren wir mit Baked Potatoes und Chinakohl mit Soja und Knoblauch.

Dessert

Verschiedene Berg Mini Desserts je 8.-

Hausgemachte Glaces von der Gelateria SCHOKOLATO aus Wallisellen 8.-Sorten: Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Haselnuss



Berg-Tavolata

Brot Merzolino von der Bäckerei Merz in Chur
Salatschüssel mit saisonalem Gemüse und Gartenkräutern
Chicken Szechuan mouthwatering mit Erdnüssen an würziger chinesischer Sauce
Mexican Aguachile mit Crevetten, Avocado, Zwiebeln & Koriander
Burrata an leichter Chili-Sauce, Gazpacho-Schaum und Pane Carasau

* * *

Lachs an brasilianischer Limetten-Kokos-Sauce

Auberginen mit orientalischem Labneh, über Holzkohle gegart

Spinat mit japanischem Wafu-Dressing, Speck-Crumbs

* * *

Schweizer Angus Rinderbauch an einer mediterranean Miso-fusion Sauce

Mistkratzerli mit Kimchi-Miso-Marinade

Zucchetti mit Soja-Knoblauch-Dressing

Taboulé mit Tomaten, Minze, Petersilie, Oliven, Gurke und Zitrone

89.-

Kalb/Rind Schweiz, Wolfsbarsch Mittelmeer, Schwein Schweiz, Poulet Schweiz Lachs Schottland, Lamm Schweiz, Crevetten Vietnam *Gewisse Produkte können mit hormonellen oder antibiotischen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Unsere Mitarbeitenden geben Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Allergene.

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.