



VORSPEISEN / APPETIZER

Nüsslisalat / Pfifferlinge / frittiertes Malögin-Käse <i>Field lettuce / chanterelles / fried Malögin cheese</i>		21
Kürbis / Parmesan / Aceto balsamico <i>Pumpkin / parmesan / Aceto balsamico</i>		22
Gebeizter Lachs aus Graubünden / rote Beete / Joghurt / Meerrettich <i>Marinated salmon / beetroot / yogurt / horseradish</i>		29
Rindstatar / Eigelbcrème / Zwiebelcrunch / Senfkörner <i>Beef tartar / cream of egg yolk / onion crunch / mustard seeds</i>	32	46 als HG
Knochenmark / Petersiliensalat / Schalotten / Sauerteigbrot <i>Bone marrow / parsley salad / shallots / sourdough bread</i>		19
Rösti "Nina G." / Rindstatar / Crème fraîche / "Glattfelder" Kaviar <i>Rösti "Nina G." / beef tartar / crème fraiche / "Glattfelder" caviar</i>		94

SUPPEN / SOUP

Wildessenz / Brotknödel / Schnittlauch <i>Game consommé / bread dumplings / chives</i>		21
Steinpilz-Schaumsuppe / Ricotta <i>Cream soup of porcini mushroom / ricotta</i>		22

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZER

HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

VS HG

Ravioli / Kalbshaxe / Kräuter / Parmesan <i>Ravioli / veal shank / herbs / parmesan</i>	28	49
Risotto / Kürbis / Kastanie / Belperknolle <i>Risotto / pumpkin / chestnut / Belperknolle</i>	27	47
Tagliatelle / Rehpfeffer / Preiselbeeren <i>Tagliatelle / ragout of deer / cranberries</i>	28	48

FISCH / FISH	VS	HG
Wolfsbarsch "Bar de ligne" / Bimi-Brokkoli / Kartoffelpüree / beurre blanc <i>Sea bass "Bar de ligne" / bimi broccoli / mashed potatoes / beurre blanc</i>	39	64
<hr/>		
FLEISCH / MEAT		
Perlhuhn / Steinpilze / Kartoffel-Millefeuille / fermentierter Knoblauch <i>Guinea fowl / porcini mushroom / potato millefeuille / fermented garlic</i>		54
Geschmorte Kalbsbäggli / Federkohl / Karotte <i>Braised veal cheek / kale / carrot</i>		54
Hirschrücken / Pastinake / Rosenkohl / William Kartoffel <i>Loin of deer / parsnip / brussels sprout / William potato</i>		60
<hr/>		
DESSERT / DESSERT		
Mont Blanc «Dal Mulin» / Vanilleeis <i>Mont blanc "Dal Mulin" / vanilla ice-cream</i>		18
Schokolade / Pekannuss / gesalzene Karamell <i>Chocolate / pecan / salted caramel</i>		19
Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mind. 30 min. Wartezeit <i>Kaiserschmarrn (minimum 2 persons) min. 30 min. serving time</i>		19
Hausgemachtes Eis & Sorbet <i>Homemade ice-cream & sorbet</i>		7
<hr/>		
KÄSE / CHEESE		
Brie de Meaux mit Trüffel (Robert Speth) <i>Brie de Meaux with truffles</i>		24