



VORSPEISEN / APPETIZER

Winterlicher Blattsalat / Speck / Ei / French-Dressing <i>Winter salad / bacon / egg / French Dressing</i>	14	
Gebeizter Lachs aus Graubünden / Gurke / Ingwer / Granny Smith <i>Marinated salmon / cucumber / ginger / Granny Smith</i>	24	
Kalb & Thunfisch / rote Zwiebel / Schüttelbrot / Zitrone <i>Veal & tuna / red onion / crispbread / lemon</i>	29	
Rindstatar / Eigelbcrème / Zwiebelcrunch / Senfkörner * <i>Beef tartar / cream of egg yolk / onion crunch / mustard seeds *</i>	28	39 als HG
Knochenmark / Petersiliensalat / Schalotten / Sauerteigbrot <i>Bone marrow / parsley salad / shallots / sourdough bread</i>	17	

SUPPEN / SOUP

Rote-Bete-Suppe / Sauerrahm / Meerrettich <i>Soup of beetroot / sour cream / horseradish</i>	14	
Wildconsommé / Pilz-Raviolini / Duxelles <i>Game consommé / mushroom raviolini / Duxelles</i>	16	

WARME VORSPEISEN / WARM APPETIZER

HAUSGEMACHTE PASTA / HOMEMADE PASTA

Ravioli / Kalbshaxe / Kräuter / Parmesan * <i>Ravioli / veal shank / herbs / parmesan *</i>	19	34
Chitarrine alla carbonara „Dal Mulin“ <i>Chitarrine carbonara „Dal Mulin“</i>	21	36
Jakobsmuschel / Blumenkohl / Eigelb / Schwarzbrot <i>Scallops / cauliflower / egg yolk / black bread</i>	26	

* white truffle additional VS

* white truffle additional HG

FISCH / FISH	VS	HG
Gebratener Kabeljau / Schwarzwurzel / Knoblauch / Miso-Hollandaise <i>Seared codfish / salsify / garlic / miso hollandaise</i>	29	52
<hr/>		
FLEISCH / MEAT		
Knuspriger Schweinebauch / weisses Bohnenpüree / Zwiebel / Thymian <i>Crispy belly of pork / white bean puree / onion / thyme</i>		47
Barbarie Entenbrust / Rotkraut / Orange / Kartoffelpüree <i>Breast of duck / red cabbage / orange / potato puree</i>		49
Rosa gebratener Hirschrücken / Wirsing / Sellerie / Wacholder-Jus <i>Loin of venison / savoy / celery / juniper</i>		58
<hr/>		
DESSERT / DESSERT		
Apfel / Zimt / Vanille <i>Apple / cinnamon / vanilla</i>		14
Zitronen-Yuzu Tarte / Joghurt "Dal Mulin" <i>Lemon-yuzu tart / yogurt "Dal Mulin"</i>		16
Schokolade & Kaffee <i>Chocolate & coffee</i>		21
Kaiserschmarrn (ab 2 Personen) mind. 30 min. Wartezeit <i>Kaiserschmarrn (starts from 2 people) min. 30 min. serving time</i>		16
Hausgemachte Sorbets / Eis <i>Homemade sorbets / ice-cream</i>	pro Kugel	5
* white truffle additional VS		44
* white truffle additional HG		66