

Belle Epoque Menu

Belle Epoque Menu

Amuse Bouche

Salade d'homard breton à la pomme verte et noisette piémontaise Huile d'olive et menthe

Bretonischer Hummersalat mit grünem Apfel, Piemonteser Haselnüssen
Olivenöl und Pfefferminze

Velouté d'asperges de Cavailon et écume à l'ail doux Raviole à la queue de bœuf braisé

Cavaillon Spargel Schaumsuppe mit Bärlauchespuma
Ochsenchwanz Ravioli

Lasagne ouverte aux morilles printanières et jeunes légumes

Offene Lasagne mit Frühlingsmorcheln und jungem Gemüse

La variation d'agneau de lait alpin et jus à l'infusion d'anis Haricots et pommes de terre gratinées à la tomme

Dreierlei vom Alp Milchlamm mit mildem Anisjus
Bohnen und Kartoffelgratin

Symbiose de rhubarbe et fraise

Symbiose von Rhabarber und Erdbeeren

ou/oder

Fromages affinés de la contrée et internationaux Chutney, moutarde aromatisée et pain campagnard

Gereifter Rohmilchkäse aus der Sennerei Pontresina
mit verschiedenen Chutney und Senf, Urdinkel-Bauernbirnenbrot und Bio-Früchtebort

Choix de Friandises

Auswahl von Friandises

5-Gang-Menu CHF 135.00

4-Gang-Menu CHF 113.00

3-Gang Menu CHF 92.00

Menu de 3 plats se compose d'une entrée froide, plat principal et dessert.
3-Gang Menu besteht aus einer kalten Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Les Hors-d'œuvre froids

Vorspeisen

Salade d'homard breton à la pomme verte et noisette piémontaise

Huile d'olive et menthe

Bretonischer Hummersalat mit grünem Apfel, Piemonteser Haselnüssen
Olivenöl und Pfefferminze

35.00

La noix de St. Jacques de Normandie au chou-fleur et agrumes

Normandie Jakobsmuschel mit Blumenkohl und Zitrusfrüchten

32.00

Création de foie gras de canard à la mangue et noix de Macadamia

Kreation von der Entenleber mit Mango und Macadamianüssen

30.00

Le Potage

Suppe

Velouté d'asperges de Cavailon et écume à l'ail d'ours

Raviole à la queue de bœuf braisé

Cavaillon Spargel Schaumsuppe mit Bärlauchespuma
Ochschwanz Ravioli

21.00

Les hors-d'œuvre chauds

Warme Zwischengerichte

Lasagne ouverte aux morilles printanières et jeunes légumes

Offene Lasagne mit Frühlingsmorcheln und jungem Gemüse

34.00

Joue de veau braisée au jus de truffe

Fleurette de topinambour et croquant d'échalotes

Geschmorte Kalbsbacke mit Trüffeljus, Topinambur-Espuma mit Schalotten-Krokant

32.00

Poissons et Crustacés

Hauptspeisen aus dem Wasser

Filet de cabillaud confit à l'infusion de fines herbes

Purée de courge à la réglisse

Konfiertes Kabeljaufilet mit Kräutersud

Kürbispuree mit Süssholz

½ 40.00

52.00

Lotte Teriyaki rôtie à l'is, champignons Enoki et jus au soja

Carottes au gingembre et pois mange-tout

Gebratener Teriyaki Seeteufel mit Enoki Pilzen und Sojajus

Ingwerkarotten und Zuckerschoten

½ 42.00

55.00

Plats principaux

Hauptspeisen von der Wiese

Filet de veau poché et noix de ris de veau dorée à la cacahuète

Asperges en papillote

Pochiertes Kalbsfilet mit in Erdnuss glasierten Kalbsmilken

Spargel in Pergamentpapier gebacken

58.00

La variation d'agneau de lait Alpin et jus à l'infusion d'anis

Haricots et pommes de terre gratinées à la tomme

Dreierlei vom Alp Milchamm mit mildem Anisjus

Bohnen und Kartoffelgratin

59.00

à partir de 2 personnes

ab 2 Personen

Cabri des Grison roti au four, parfumé au romarin et citron

Pommes de terre nouvelles et asperges de cavailon

Bündner Gitzi Keule im Ofen gebraten mit Rosmarin und Bio Zitrone

Neue Kartoffeln und Cavaillon Spargeln

65.00 p.P.

Filet de bœuf Charolais de l'Engadine rôti au foin des alpages

Compote d'oignons blancs aux grains de moutarde

Risotto Acquerello au fromage bulbeux de Belp et légumes

Filet vom Engadiner Charolais Rind im Heu gegart

weisses Zwiebelkompott mit Senfkörnern

glasiertes Gemüse und Acquerello Risotto mit Belper Knolle

68.00 p.P.

Fromage

Käse

Fromages affinés de la contrée et internationaux de la laiterie de Pontresina choix de chutney, pain aux poires bio et pain aux fruits

Gereifter Rohmilchkäse aus der Sennerei Pontresina,
mit verschiedenen Chutney, Senf, Urdinkel-Bauernbirnenbrot und Bio-Früchtebrot
17.00

Dessert

Dessert

Symbiose de rhubarbe et fraise

Symbiose von Rhabarber und Erdbeeren
22.00

Chocolat Valrhona aux bananes et fruit de la passion

Valrhona Schokolade mit Bananen und Passionsfrucht
22.00

Crème brûlée à la bergamote et sorbet à l'orange sanguine

Bergamotte Crème brûlée mit Blutorangensorbet
22.00

Harmonie de sorbets maison

Fraises, mangue et cassis

Harmonie von hausgemachten Sorbets
Erdbeeren, Mango und schwarze Johannisbeere
22.00

Produits *Produkte*

Kalb

Die Kälber, die in kleinen Gruppen in Mutterkuh-Haltung aufgezogen werden, stammen von ausgesuchten Bündner Bauernhöfen. Im Alter von ca. 4 Monaten erreichen sie die Schlachtreife. Die Selektion, Verarbeitung, Lagerung und Lieferung erfolgt ausschliesslich durch die Metzgerei Pietro Peduzzi aus Savognin.

Bündner Alpen Milchlamm

Die Milchlämmer stammen von ausgesuchten Bauern in Graubünden und werden von unserem Lieferant Pietro Peduzzi geliefert.

Charolais Rind

Das Charolais Rind stammt ursprünglich aus Frankreich. Ein Bauer aus S-Chanf hat vor einigen Jahren mit einer Zucht im Oberengadin begonnen. Das aussergewöhnlich zarte Fleisch der Charolais Rasse, macht dieses so begehrt und wird von der Metzgerei Plinio aus Samedan geliefert.

Käse

Die Sennerei in Pontresina verarbeitet während der Sommermonate beste Rohmilch aus dem Val da Fain. Nebst Gletscher-Mutschli, Heutaler und anderen Spezialitäten ist das Gletscherfondue der Geheimtip!

Cavaillon Spargeln

Bereits im alten Ägypten war der Spargel bekannt. Als Exklusivität erschien er in Frankreich erst unter König Ludwig XV. Die Cavaillon Spargeln stammen aus der Gemeinde Cavaillon in der Provence-Alpes-Côte d'Azur. Sie haben einen Durchmesser von ca. 16mm. Wir beziehen den Spargel ausschließlich von unserem langjährigen Gemüselieferanten Biancotti & Co. AG.