

Les Hors-d'œuvres/Starters

<i>Coquille St. Jaques et noix caramélisées</i>	<i>CHF</i>	<i>29.--</i>
<i>Salade de coriandre et de pois mange-tout et Crissini de soja</i>		
<i>Scallops and walnuts caramelized</i>		
<i>Salad of coriander and sugar peas, soya crissini</i>		
<i>Tartare de turbot et de thon</i>	<i>CHF</i>	<i>34.--</i>
<i>Roesti avec Parmesan et confit de merises et de coings</i>		
<i>Tatar of turbot and tuna</i>		
<i>Parmesan-Rösti and confit of wild cherries and quince</i>		
<i>Tartelette aux champignons Fidaz avec sauce à l'argousier</i>	<i>CHF</i>	<i>26.--</i>
<i>Échalotes en vin rouge et salade aux herbes</i>		
<i>Fidaz mushroom tartlet with sallow thorn sauce</i>		
<i>Red wine shallots and herb salad</i>		
<i>Foie gras de canard avec brioche au marc de bière</i>	<i>CHF</i>	<i>38.--</i>
<i>Fruits séchés et chocolat noir</i>		
<i>Duck liver with Flims beer draff-brioche</i>		
<i>Dried fruit and black chocolate</i>		

Les Potages/Soups

Les Trois Soupes

CHF 25.--

Crème de physalis et de potirons avec praliné de fromage de chèvres Dallenwil

Potage de bourgeons de sapin et d'oseille avec quenelle de homard

Essence de tomates avec ragoût de chanterelles

Three kinds of soups

Cream soup of physalis and pumpkin with Dallenwil goat cheese praliné

Velouté of fir sprigs and sorrel with lobster dumpling

Tomato essence with chanterelles-ravioli

Crème de physalis et de potirons avec praliné de fromage de chèvre Dallenwil

CHF 16.--

Cream soup of physalis and pumpkin with Dallenwil goat cheese praliné

Potage de bourgeons de sapin et d'oseille avec quenelle de homard

CHF 18.--

Velouté of fir sprigs and sorrel with lobster dumpling

Essence de tomates avec ragoût de chanterelles

CHF 16.--

Tomato essence with chanterelles-ravioli

Les Entremêts/Entremets

<i>Ravioli à l'oxtail</i>		<i>CHF</i>	<i>30.--</i>
<i>Le trio de purée de légumes et marrons glacés</i>			
<i>Ox tail ravioli</i>			
<i>Three kinds of vegetable purée and glazed chestnuts</i>			
<i>Porc de lait glacé avec mousse au Tequila</i>		<i>CHF</i>	<i>29.--</i>
<i>Cracker de noix de cajou et confit de citron</i>			
<i>Glazed pigling with Tequila cream</i>			
<i>Cashew cracker and lemon confit</i>			
<i>Calmar farci en gelée du fond de gingembre</i>		<i>CHF</i>	<i>28.--</i>
<i>Sorbet de concombres</i>			
<i>Stuffed calamari with ginger gravy in jelly</i>			
<i>Sorbet of cucumber</i>			
<i>À partir de deux personnes</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>40.--</i>
<i>Homard gratiné avec Hollandaise de limes</i>			
<i>Petites nouilles</i>			
<i>For two persons</i>			
<i>Lobster gratinated with lime-Hollandaise</i>			
<i>Small noodles</i>			

Les Poissons/Fish

<i>Filet de turbot poché en fond de lait de coco</i>	CHF 56.--
<i>Riz noir et légumes de tomates et bourgeons de sapin</i>	
<i>Poached filet of turbot in coconut gravy</i>	
<i>Black rice and tomatoes with fir sprigs</i>	
<i>Filet de St. Pierre</i>	CHF 52.--
<i>Mousse de fenouils et de pommes, bolets et artichauts</i>	
<i>Filet of john dory</i>	
<i>Cream of fennel and potatoes, boletus and artichokes</i>	
<i>Poisson du jour</i>	on request
<i>Our daily fish recommendation</i>	

Le Végétarien/Vegetarian

<i>Ragoût de chanterelles et nouilles</i>	CHF 29.--
<i>Chanterelles stew with ribbon noodles</i>	
<i>Risotto au safran avec bolets au four et légumes glacés</i>	CHF 35.--
<i>Saffron risotto with fried boletus and glazed vegetables</i>	

Les Plats Principaux/Main Courses

<i>Cuisse de renne en fond du sureau</i> <i>Pommes Anna, chanterelles et feuilles de choux de Bruxelles</i> <i>Poached reindeer fricandeau in elder gravy</i> <i>Anna potatoes, chanterelles and Brussels sprouts</i>		<i>CHF</i>	<i>58.--</i>
<i>Filet de veau et ragoût de queue de veau</i> <i>Nouilles de mandarines et potirons, roulade du chou de Milan</i> <i>Filet of veal and calf's tail stew</i> <i>Mandarin-noodles and roulade of chard</i>		<i>CHF</i>	<i>75.--</i>
<i>Duetto du poussins</i> <i>Schupfnudeln avec cresson et betteraves glacées</i> <i>Duet of spring chicken</i> <i>Water cress dumplings and glazed beetroots</i>		<i>CHF</i>	<i>43.--</i>
<i>«Barga classics» à partir de deux personnes</i> <i>Chateaubriand du Bio bœuf, sauce Béarnaise</i> <i>1^{er} plat: Gratin de pommes et légumes</i> <i>2^{ième} plat: Croquettes de maïs et racines de persil</i> <i>Barga Classics for two persons</i> <i>Chateaubriand of Bio-beef with sauce Béarnaise</i> <i>1st course: potatoes au gratin and vegetables</i> <i>2nd course: maize-croquettes and parsley-root vegetables</i>	<i>per person</i>	<i>CHF</i>	<i>65.--</i>

Les Desserts/Desserts

Le Trio du chocolat Valrhone CHF 21.--
Three kinds of Valrhona chocolate

Soufflé aux marrons CHF 18.--
Compote de Physalis et glace aux bourgeons du sapin
Chestnut soufflé
Compote of physalis and ice cream of fir sprigs

Boules des noix noires cuites CHF 16.--
Confit d'abricots et glace
Balls of fried walnuts
Apricot confit and ice cream

Petite potage de chili avec Bio-séré et cannelles CHF 16.--
Œufs à la neige caramélisés
Chili soup with Bio-curd and cinnamon
Caramelized floating islands

Les Fromages/Cheese

Choix de fromages de la région ainsi qu'une sélection up to CHF 26.--
de fromages de lait cru affinés par le Maître Fromager Rolf Beeler
Local alp cheese from Andeer,
Choice of raw milk cheese from the Affineur Rolf Beeler

Origin of our fresh products

Veal meat/pork meat

We get veal and pork from the local butcher.

He guarantees us excellent quality out of the region Surselva.

Beef meat

In addition to our local Bio-beef we offer you from time to time beef from Italy, which is also of an excellent quality.

Chicken

Our supplier from Switzerland, France and Hungary guarantee an appropriate animal keeping and a clean processing. These products could contain hormones and antibiotics.

Game

Our game is from Switzerland and Austria. As known, there are special import regulations. Our supplier guarantees clean merchandise and best quality, too.

Lamb

We get our lamb from Switzerland, Scotland and New Zealand. Lamb is to today's knowledge hardly ever treated with hormones and antibiotics.

Fish

We get our fish from Switzerland and the Atlantic.