

Vorspeisen

Variation von der Jungente mit Feigen und Honigkuchen	CHF	33.--
36 Monate gereifter Iberico Bellota Schinken mit Tomaten - Zimtcrème	CHF	31.--
Geräucherter Alaska Wildlachs mit Osetrova Kaviar auf Kartoffel- Sauerrahmmousse	CHF	29.--
Randen Carpaccio mit Apfel - Meerretticheis	CHF	21.--

Suppen

Pastinaken- Trüffelschaumsuppe
mit gebratenem Wachtelbrüstchen und seinem Spiegelei

CHF 16.--

Zitronengras - Cappuccino mit gebratener Jacobsmuschel im Sesammantel

CHF 16.--

Tomatenessenz mit gebackenem Büffel Mozzarella

CHF 16.--

Dreierlei Süppchen

CHF 25.--

Pastinaken- Trüffelschaumsuppe
mit gebratenem Wachtelbrüstchen und seinem Spiegelei
Zitronengras-Cappuccino mit gebratener Jacobsmuschel im Sesammantel
Tomatenessenz mit gebackenem Büffel Mozzarella

Ochsenschwanz Consommé mit seinem Ravioli

CHF 16.--

Zwischengerichte

Sautierte Südafrikanische Scampi auf Artischocken - Nudeln mit Tomaten - Confit	CHF	31.--
Mit Ziegenkäse gefülltes Surselva Lamm - Entrecôte auf Bohnen - Pfifferling Ragout	CHF	28.--
Wildkräuter -Gemüsecapuns mit Taggiasca Oliven-Nage und Petersilienwurzelchips	CHF	24.--

Fisch

Im Lardonmantel temperiertes Frutieger Störfilet
auf grünen Du Puy AOC Linsen mit Koriander- Krapfen

CHF 53.--

Grilliertes Seeteufelfilet auf jungem Fenchel
an Safranschaum mit Vitelotte Kartoffeln

CHF 55.--

Im Kokosmantel gebratenes Seezungenfilet
an fruchtiger Currysauce mit Thaispargel und Venere Reis

CHF 49.--

Gedünsteter Hummerschwanz
begleitet von Tonkabohnen Aromen und Erbsenmousseline

CHF 54.--

Vegetarisch

Kartoffel-Trüffelravioli mit gebratenem baskischen Gemüse

CHF 35.--

Lotto Risotto mit gebackener Artischocke und Zucchini

CHF 25.--

Hauptgerichte

Emmentaler Kalbsfilet mit seinem Bäggli an Malanser Rotweinjus
Kartoffel - Trüffelravioli und geschmorter Mini-Lattich CHF 67.--

Gebratene Hirschräcks mit Maronikruste an Holunderjus
Rosenkohlblätter und Schupfnudeln CHF 53.--

Mit Steinpilzen gespickte Perlhuhnbrust vom Culinarium
Tessiner Risotto und mediterranes Gemüsetürmchen CHF 52.--

Duett vom Schweizer Gitzi
mit Bramata Polenta und dreierlei Karotten CHF 48.--

«Barga classics» ab zwei Personen pro Person CHF 65.--
Chateaubriand serviert in 2 Gängen
1. Gang mit hausgemachten Pommes Frites und buntem Gemüse
2. Gang mit Kartoffelgratin und glasiertem Rosenkohl

Dessert

Im Marroni Mantel frittierte Vanilleglace mit Datteln in Chai Tee mariniert CHF 19.--

Duett von Williams Birne und Schokolade mit weissem Kaffeeis CHF 17.--

Passionsfrucht - Tarte mit Kokosnuss - Espuma CHF 16.--

Flüssiges Felchlin- Schokoladentörtchen mit Orangen CHF 21.--

Käse

Käseselektion von Rolf Beeler aus Davos und Martin Bienenrth aus Andeer CHF 28.--

Herkunft unserer Produkte

Kalb-, Schwein-, Rind und Lammfleisch
wird ausschließlich von lokalen Metzgern bezogen,
dieser garantiert für allerbeste Qualität aus der Region Surselva.

Hase und Geflügel
Unsere Händler aus Landquart garantieren für hochstehende Schweizer Qualität.

Fisch
Süßwasserfische werden in Schweizer Seen gefangen, Salzwasserfische beziehen wir von
ausgesuchten Lieferanten die auf Nachhaltigkeit setzen

Wild
Wildfleisch kommt aus der Schweiz und Österreich, dies unterliegt einer besonders strengen Einfuhrkontrolle.
Für saubere Ware und beste Qualität garantiert der Hauslieferant

Eierprodukte
Wir beziehen für das ganze Hotel Adula lokale Freiland Eier von Schnaus

Gemüse und Salate
Wir beziehen unser Gemüse/Salate von lokalen Gemüsehändler
Wo uns die beste Qualität garantiert ist