

Starters/Vorspeisen

<i>Variation of sturgeon with caviar, bacon and avocado Störvariation mit Kaviar, Lardo und Avocado</i>	<i>CHF 48.--</i>
<i>Grilled Sea-water prawn with sour cream panna cotta and chervil sprout salad Gebratene Sea-water Garnele mit Sauerrahm - Panna cotta und Kerbel-Sprossensalat</i>	<i>CHF 34.--</i>
<i>Veal tatar, pumpkin carpaccio and pumpkin seed pesto Tatar vom Luzerner Milchkalb, Kürbiscarpaccio und Kürbiskernpesto</i>	<i>CHF 36.--</i>
<i>Strudel filled with cèpes, duet of tomato chutney and salad Steinpilzstrudelsäckchen mit zweierlei Tomatenchutney und Salaten</i>	<i>CHF 29.--</i>

Soups/Suppen

Trio of soups

CHF 25.--

Water cresse soup with Wan tan of char

Lime leaves cream soup with sesame tuna

Tomato essence with ginger quail egg poched with cinnamon

Dreierlei Süppchen

Brunnenkressesuppe mit Seesaiblings Wan tan

Limettenblättercremesuppe mit Sesam-Thunfisch

Tomaten-Ingweressenz mit pochierten Zimt- Wachtelei

Water cresse soup with Wan tan of char

CHF 16.--

Brunnenkressesuppe mit Seesaiblings Wan tan

Lime leaves cream soup with sesame tuna

CHF 16.--

Limettenblättercremesuppe mit Sesam-Thunfisch

Tomato essence with ginger

quail egg poched with cinnamon

CHF 16.--

Tomaten-Ingweressenz mit pochierten Zimt- Wachtelei

Pumpkin curry soup with reindeer lemongrass spits

CHF 16.--

Kürbis-Curry Suppe mit Rentier- Zitronengrasspiess

Entremets/Zwischengerichte

<i>Crayfish veal sausage white cabbage with champagne and fine noodles</i>	<i>CHF</i>	<i>36.--</i>
<i>Flusskrebs-Kalbsbäckchenwurst mit Champagnerkraut und feinen Nudeln</i>		
<i>Lemon ravioli with sweetbread and melissa sabayone</i>	<i>CHF</i>	<i>24.--</i>
<i>Zitronenravioli mit Kalbsbries und Melissesabayone</i>		
<i>Quail breast with mango chutney and stuffed egg</i>	<i>CHF</i>	<i>28.--</i>
<i>Wachtelbrust mit Mango-Chutney und gefülltem Ei</i>		
<i>Capuns with duck liver and Parma ham stripes</i>	<i>CHF</i>	<i>36.--</i>
<i>Barga Capuns mit Entenleber und Parmaschinkenstreifen</i>		

Fish/Fisch

*Lemon sole fillet coated in lime herbs
pommes Dauphines and a trio of beetroots* CHF 48.--
Rotzunge im Kräuterlimettenmantel mit Dauphine Kartoffeln und 3erlei Randen

*Sea bass fillet with white truffle sauce
risotto Aquarello and small fennel* CHF 50.--
Wolfsbarschfilet mit weisser Trüffelsauce, Minifenchel und Aquarelloriso

*Monkfish with coffee-pepper-crust
fruits Mille feuille et black polenta* CHF 56.--
*Seeteufel mit Arabica-Kaffee-Pfefferkruste
Mille feuille von Tessiner Früchten und schwarzer Polenta*

Lobster Termidor for 2 persons per person CHF 49.--
Hummer Termidor für 2 Personen

Vegetarian/Vegetarisch

Courgette flower stuffed with fennel and grapes, strudel of Bramata CHF 24.--
Gefüllte Zucchini-Blüte mit Fenchel-Traubengemüse und Bramatastrudel

Lupine noodles with truffle CHF 14.--
Lupiniennudeln mit Trüffel zuzüglich pro Gramm CHF 8.50

Main courses/Hauptgerichte

Fillet and roulade of veal with dark beer dumplings and small artichokes CHF 70.--
Kalbsfilet und Involtini mit Flimser Dunkelbier Knödel und Mini-Artischocken

Reindeer carré baked in Blackpaper with black nuts brioche and Tonka bean salsifies CHF 58.--
Rentiercarree in Blackpaper gebacken
mit Schwarze Nüsse-Brioche und Tonkabohnenschwarzwurzeln

Roasted saddles of suckling pig with portwine Brussels sprouts and Rösti with nuts CHF 50.--
Gebackener Spanferkelrücken mit Portwein-Rosenkohl und Baumnußkartoffelrösti

Lamb from Mulegns with Aronia sauce
Lupine brioche and beans cassoulet CHF 50.--
Mulegnser Heideschucken mit Aroniasauce, Lupinienbuchteln und Bohnencassoulet

«Barga classics» for two persons per person CHF 65.--
Chateaubriand
1st plate with sauce Bearnaise potato tartlettes and vegetables
2nd plate with pepper sauce and Spätzle with glazed Brussels sprouts
Barga Classics ab zwei Personen
Chateaubriand serviert in 2 Gängen
1. Gang mit Sauce Béarnaise, Kartoffeltörtchen und kleinem Gemüse
2. Gang mit Pfeffersauce, Schupfnudeln und glasiertem Rosenkohl

Desserts/Desserts

Apple tarte with eucalyptus chip and apple-coriander sorbet CHF 16.--
Apfeltarte tatin mit Eukalyptuszuckerchip und Apfel-Koriandersorbet

Gingerbread-orange soufflé with Prosecco jelly and lemon foam CHF 18.--
Lebkuchen-Orangensouffle mit Proseccogelee und Zitronenespuma

Almond bisquit lasagne CHF 16.--
with red wine vanilla parfait and Berberitz figs
Spekulatiuslasagne mit Rotwein-Vanilleparfait und Feigen-Berberitzfrüchten

Trio of cannabis with sallow thorn ice cream CHF 21.--
Mousse, soufflé and praliné
Dreierlei vom Hanf mit Sanddornglace
Mousse, Soufflee und Praline

Cheese/Käse

Lokal alp cheese from Andeer, up to CHF 28.--
Choice of raw milk cheese from the Affineur Rolf Beeler
Einheimischer Alpkäse aus Andeer und
Auswahl von Rohmilchkäsen vom Affineur Rolf Beeler

Herkunft unserer Fleischprodukte

Kalbfleisch/Schweinefleisch

Kalbfleisch und Schweinefleisch beziehen wir nur vom hiesigen Metzger, dieser garantiert für allerbeste Qualität aus der Region Surselva.

Rindfleisch

Beim Rindfleisch bieten wir nebst hiesigem, als Ergänzung auch hin und wieder Bio-Rindfleisch aus Italien an, welches von ausgezeichneter Qualität ist möglicherweise aber mit Hormonen und Antibiotika behandelt worden sein könnte

Hase und Geflügel

Unsere Händler aus Schweiz, Frankreich und Ungarn garantieren uns für die Produkte, artgerechte Haltung und saubere Verarbeitung. Diese Produkte könnten aber Hormone und Antibiotika enthalten.

Wild

Wildfleisch kommt aus der Schweiz und Österreich. Bekanntlich unterliegt das Wildfleisch einer besonders strengen Einfuhrkontrolle. Unser Lieferant garantiert auch hier für saubere Ware und beste Qualität.

Lammfleisch

Wir beziehen unser Lammfleisch aus der Schweiz, Schottland und Neuseeland. Lammfleisch ist nach heutigen Erkenntnissen kaum mit Hormonen und Antibiotika behandelt.

Fisch

Wir beziehen unseren Fisch aus der Schweiz und dem Atlantik.

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 beef we offer you from time to time beef from Italy, which is also of an excellent quality but there is a possibility that it could be treated with hormones and antibiotics.

Rabbit and 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.