

Les Hors-d'œuvre/Vorspeisen

<i>Carpaccio du jambon de cerf avec mousse de parmesan et pesto aux bourgeons de sapin</i>	<i>CHF 29.--</i>
<i>Hirschschinken Carpaccio mit Parmesanschaum und Tannenschösslingspesto</i>	
<i>Cannelloni de radis blanc et concombre farci de tartare d'esturgeon, avec pesto de grain du potiron</i>	<i>CHF 38.--</i>
<i>Cannelloni von Rettich und Gurke mit Störtartar gefüllt dazu Kürbiskernpesto</i>	
<i>Terrine de foie gras de canard et dattes pommes au balsamique glacées et pain de bière de Flims</i>	<i>CHF 46.--</i>
<i>Entenleberterrinen mit Datteln, glasierten Balsamicoäpfeln und Flimser Bierbrot</i>	

Les Potages/Suppen

<i>Les Trois Soupes</i>	CHF 25.--
<i>Soupe de potiron et gingembre avec ris de veau et chip de persil</i>	
<i>Soupe de pommes de terre aux truffes d'été-la Ratte avec strudel au boudin noir du gibier</i>	
<i>Cappucino des chanterelles avec dés du filet de chevreuil et marjolaine</i>	
<i>Dreierlei Süppchen</i>	
<i>Kürbis-Ingwersuppe mit Kalbsbries und Petersilienchips</i>	
<i>Sommertrüffel – La Ratte Kartoffelsuppe mit Wildblutwurststrudel</i>	
<i>Cappuccino von Eierschwämmli mit Majoranrehfiletwürfel</i>	
<i>Soupe de potiron et gingembre avec ris de veau et chip de persil</i>	CHF 16.--
<i>Kürbis-Ingwersuppe mit Kalbsbries und Petersilienchip</i>	
<i>Consomme de pigeon avec ravioli de petit-pois et praliné de pigeon</i>	CHF 16.--
<i>Tauben Consommé mit Grünerbsenravioli und Taubenpraline</i>	
<i>Soupe de pommes de terre aux truffes d'été-la Ratte</i>	
<i>avec strudel au boudin noir du gibier</i>	CHF 18.--
<i>Sommertrüffel-La Ratte Kartoffelsuppe mit Wildblutwurststrudel</i>	
<i>Cappucino des chanterelles avec dés du filet de chevreuil au marjolaine</i>	CHF 18.--
<i>Cappuccino von Eierschwämmli mit Majoranrehfiletwürfel</i>	

Les Entremêts/Zwischengerichte

<i>Boudin noir dans un manteau de pommes de terre au thyme avec chou rouge glacé et airelle rouge</i>	<i>CHF 28.--</i>
<i>Blutwurst im Kartoffelthymianmantel mit glasiertem Rotkabis und Preiselbeeren</i>	
<i>Mille feuille de coquille Saint Jacques et turbot avec mousse des tomates et oranges</i>	<i>CHF 36.--</i>
<i>Mille feuille von Jacobsmuscheln und Steinbutt mit Tomaten-Orangenschaum</i>	
<i>Ecrevisses sautées avec ravioli au bolet et sauce aux raisins</i>	<i>CHF 40.--</i>
<i>Sautierte Flusskrebse mit Steinpilzravioli und Traubensauce</i>	
<i>Capuns végétariens avec des herbes sauvages, sauce des potirons et panais</i>	<i>CHF 28.--</i>
<i>Wildkrätuer-Gemüsecapuns mit Kürbissauce und Pastinaken Streifen</i>	

Les Poissons/Fisch

*Filet de turbot avec bolets,
pommes de terre farcis et chou à la bière blanche
Steinbuttfilet mit Steinpilzen, gefüllten Kartoffeln
und Weissbier Spitzkohl*

CHF 53.--

*Medaillons de baudroie avec sauce Vodka et Campari,
risotto Aquarello et épinards d'eau
Seeteufelmedaillon mit Vodka-Camparisauce mit
Aquarello Risotto und Wasserspinat*

CHF 56.--

Les Plats Principaux/Hauptgerichte

Faisan avec légumes Leipzigoise et polenta noire du Tessin CHF 58.--
Fasan mit Leipziger Allerlei und schwarzer Tessiner Polenta

Filet de boef surprise avec cassoulet des légumes CHF 70.--
et Schupfnudeln aux fines herbes
Bio Rindsfilet Surprise mit Gemüse-Cassoulet
und Wildkräuter-Schupfnudeln

Pata negra avec sauce au sureau CHF 64.--
servi avec poires au tequila et tartelette de marrons
Pata Negra mit Holundersauce, Tequila-Birnen
und Kastanientörtchen

«Barga classics» pour deux personnes par personne CHF 60.--
Selle de chevreuil servi en deux plat
1er plat: sauce chocolat et gingembre, Spätzle, marrons et poires avec airelles rouge
2ième plat: sauce aux bourgeons du sapin, gnocchi aux potirons et pommes glacées
Rehrücken in zwei Gängen
1. Gang: Schokoladen Ingwer Sauce Spätzle, Kastanien und Preiselbeerbirne
2. Gang: Tannenschösslingsauce Kürbisgnocchi, glasierte Äpfel

Les Desserts/Desserts

Crème de romarin caramélisée avec baies au balsamique et glace des tamarillos CHF 16.--
Karamellisierte Rosmarin crème mit Balsamicobereen und Baumtomatenglace

Quetsches cuites avec compote et sorbet d'épices CHF 18.--
Gebäckene Zwetschge mit Kompott und Gewürzsorbet

Bananes-lime soufflé avec Pina Colada et mousse aux noix de coco CHF 21.--
Bananen-Limonen Souffle mit süsser Pina Colada und Kokosschaum

Crème brûlée au Kalamansi-Szechuan avec cannelloni aux amandes et kumquats CHF 18.--
Kalamansi-Szechuan Creme Brulee mit Mandel Cannelloni und Kumquats

Les Fromages/Käse

Choix de fromages de la région ainsi qu'une sélection à partir de CHF 28.--
de fromages de lait cru affinés par le Maître Fromager 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.

Origine de nos produits à base de viande

Veau/porc

Veau et le porc nous n'obtenons que des bouchers locaux, cette qualité le maximum de garantie de la Surselva région.

Boeuf

La viande bovine que nous offrons non seulement local, comme un complément et même nouveau bœuf biologique de l'Italie, qui est d'excellente qualité aurait pu être possible, mais traités avec des hormones et d'antibiotiques.

Lièvre et volaille

Nos revendeurs en Suisse, la France et la Hongrie sont la garantie pour les produits, les soins et le traitement propre. Ces produits pourraient mais les hormones et les antibiotiques.

La viande de gibier

La viande de gibier est de la Suisse et l'Autriche. Connaître, sous réserve le jeu à un contrôle des importations particulièrement strictes. Notre fournisseur garantit aussi aux produits propres et de meilleure qualité.

Agneau

Nous nous approvisionnons l'agneau de la Suisse, l'Écosse et la Nouvelle-Zélande. L'agneau est à peine évoqué par les résultats d'aujourd'hui avec des hormones et d'antibiotiques.

Poisson

Nous achetons nos poissons en provenance de Suisse et de l'Atlantique.