

# Bargamenu

---

Ab zwei Personen

Variation von der Jungente mit Feigen und Honigkuchen

\*\*\*

Zitronengras - Cappuccino mit gebratener Jacobsmuschel

\*\*\*

Wildkräuter - Gemüsecapuns mit Taggiasca Oliven-Nage und Pastinakenchips

\*\*\*

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

\*\*\*

Emmentaler Kalbsfilet mit seinem Bäggli an Malanser Rotweinjus

Kartoffel - Trüffelravioli und geschmorter Mini-Lattich

\*\*\*

Käseselektion von Rolf Beeler aus Davos und Martin Bienenrth aus Andeer

\*\*\*

Im Marronimantel frittierte Vanilleglace mit Datteln im Chai Tee mariniert

7 plat Menu CHF 145.--, 5 plat Menu CHF 112.--, 4 plat Menu CHF 100.--, 3 plat Menu CHF 90.--