

Les entrées
Vorspeisen

Terrine de foie gras
chutney de pommes, brioche au beurre

Gänseleberterrine
Butterbrioche und Apfelchutney

CHF 28

Thon, saumon d'Öraking, scampis
mangue, concombre, wasabi

Thunfisch, Öra-King Lachs und Scampi
Mango, Wasabi und Gurke

CHF 31

Les soupes
Suppen

Bisque de homard

Hummer Bisque

CHF 21

Consommé double de bœuf

Doppelte Rindskraftbrühe

CHF 18

Nos plats
Hauptgänge

Scampi U6 d'Afrique
riz, café de Paris

U6 Südafrikanischer Scampi
Café de Paris und Reis

p.pièce/Pro Stück CHF 24

Filet de bœuf Rossini

Rinderfilet „Rossini“

CHF 74

Suprême de canard braisé
légumes asiatiques, nouilles chinoises

Knusprig geschmorte Entenbrust
Asiatisches Gemüse und chinesische Eiernudeln

CHF 26 / CHF 56

Baudroie
Jeunes pousses d'épinards, sauce champagne

Seeteufel
Jungspinat und Champagnersauce

CHF 29 / CHF 68

Pour deux personnes
De notre chambre froide « Dry Age »
Carré de veau de Davos
fines nouilles, morilles, petits légumes

Für 2 Personen:
Aus unserem Dry Aged Kühlhaus
Kalbskarree aus Davos
Feine Nudeln, kleine Morcheln und mini Gemüse

CHF 120

Les Desserts
Dessert

Assortiment de fromages régionaux
chutney, pain aux fruits

Variation vom einheimischen Käse
Chutney und Früchtebrot

CHF 21

Moelleux au chocolat à la « Bode »
sorbent aux fraises

Bodes flüssiger Schokoladenkuchen
Erdbeersorbet

CHF 18