



Bodenständig und bescheiden und gerade deshalb so ehrgeizig und leidenschaftlich – Rolf Fliegauß und seine kulinarischen Kreationen könnten sich ähnlicher nicht sein. Im Zentrum der mehrfach ausgezeichneten Aromenküche des gebürtigen Deutschen steht der natürliche Geschmack saisonaler Zutaten, die in geschickter Kombination einen unerwarteten und intensiven Genuss ermöglichen.



Part of Giardino Hotel Group

## Start

«Hommage an das Engadin» | Reh & Hagebutte  
«Ora King Lachs» x3 | Gillardeau Auster & Alge  
bretonischer Taschenkrebs | Rettich & XO

---

## Menü

### französische Entenleber „Rolls Royce“

mariniert & geist | Himbeere | Schokolade | Buchweizen

### roter Gamba «Carabinero»

gebraten und glasiert | Blumenkohl | Yuzu

+ 10 g golden Ossietra Kaviar 35.-

+ 30 g golden Ossietra Kaviar 95.-

+ 50 g golden Ossietra Kaviar 145.-

### Bio Eigelb in Nussbutter confiert

weisser Spargel | Erbse | Pata Negra Schinken

### Filet vom Seeteufel

Bergkartoffel | Petersilie | Sauerkraut Beurre Blanc

### Etouffè Königstaube

Brust gebraten | Purple Curry | Selleriepüree

oder

### Lammrücken aus dem Emmental

grüner Spargel | Morchel | Salzzitrone

## #Pâtisserie

süsse Überraschungen in kleinen Etappen

**4 Gang Menü 185,- | 5 Gang Menü 215,- | 6 Gang Menü 240,-**

## Supplement

**Variation von der Gillardeau Austern Nr. 2**

45,-

**Japanisches Wagyu beef (80 g) | Morchel | Trüffeljus**

115,-

**Käseauswahl vom «Master of Cheese» – Willi Schmid**

35,-

Preise in CHF inklusive MwSt

Für Informationen zu Allergenen und Herkunft in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Servicepersonal.