

## Fleisch/Fisch

### Schweizer Saibling «dry aged»

Osietra Kaviar | Daikon Rettich | Shiso

### Seeteufel & Calamaretti

Bouillabaisse | Sauce Rouille | Chorizo

### Kaisergranat

Bisque | Senfkohl | Perigord Trüffel

### «Canard au Vin» von der Alpstein Ente

Keulen-Ragout und gebratene Entenbrust  
Silberzwiebeln | Wurzelgemüse

### Schweizer Wagyu Filet

Short-Rib Cappalotti | Zwiebel  
fermentierter Knoblauch

## Vegetarisch

### Melonentatar

Algen Kaviar | Daikon Rettich | Shiso

### Kohlrabi

Ponzu | Avocado | Wakame

### Pochiertes Davoser Ei

Perigord Trüffel | Senfkohl

### Hausgemachte «Sacchetti»

Salbeibutter | Spinat  
2jähriger Prättigauer Alpkäse

### Portobello

Radicchio-Ricotta Agnolotti | Zwiebel  
fermentierter Knoblauch

## Caramel

Kaffee | Tonkabohne | Passionsfrucht

## Deklaration

Ente / Saibling / Short Rib – CH

Kaisergranat – Indischer Ozean

Seeteufel – Nordostatlantik

Calamaretti – Südwestatlantik

Wagyu – CH

## Preise

	Fleisch/Fisch	Vegi	Mixed
4-Gang	CHF 130	120	125
5-Gang	CHF 155	145	150
6-Gang	CHF 180	170	175