

## ***Vorspeisen***

<b>Beef Tartare</b>	200 gr	34
Honig-Senf-Butter   Stundenei mit Osetra Kavia	100 gr 10 gr	24 +18
<b>Karotten Tartare</b>		14
Erbse   Minze   Wasabi		
<b>Burratina</b>		14
Kirschtomate   Wermut   Fenchel		
<b>Vitello Tonnato</b>		18
Kapernbeeren   knuspriger Tapioka		
<b>Royal Osetra Kaviar</b>	50 gr	120
Mille feuille von der Kartoffel Crème Fraiche   Schnittlauch		
Salat vom Buffet		12

## ***Suppen***

<b>Artischockencreme</b>		12
Thymian   alter Balsamico   knusprige Garnele		
<b>Tomaten Consommé</b>		14
Ravioli von der geschmorten Kalbsstelze		

## ***Hauptgerichte***

<b>Gambas</b>	260 gr	30
Olivenöl   Kräuterbaguette   Aioli		
<b>Tagliolini in Trüffelrahm</b>		26
Perigord Trüffel   Belper Knolle		

***Wir wünschen Ihnen einen gelungenen Abend !***

Ireneo Tucci  
Maitre d'Hotel

Johannes Mailänder  
Oberkellner Chesa



## Vom Lavasteingrill

Rinderfilet	260 gr	42
	200 gr	36
Rib Eye Steak	300 gr	44
US Green Beef		
Lammrücken	200 gr	39
Biolachs	260 gr	32

Bitte wählen Sie 2 Beilagen und 1 Sauce ganz nach Ihrem Geschmack:

Getrüffeltes Kartoffelpüree | Basilikumspinat mit Pinienkernen | Grillgemüse | Rosmarinkartoffel | Süßkartoffel Pommes | Prinzess Pommes

Portweinsauce | Pfeffersauce |  
Limetten-Butter-Sauce



## Nachspeisen

Hausgemachte Sorbets	pro Kugel	4
Valrhona Schokoladeschnitte		14
Passionsfrucht		
Milchschokolademousse		14
Tonkabohne   Rote Beeren   Vanille   Salzkaramell		
Baba au Rhum		16
Weißer Schokolade   Ananas		