



gebratene Jakobsmuschel.
 Apfelpüree. Speck. Topinambour.
 Butter-Scotch Sauce 21.80

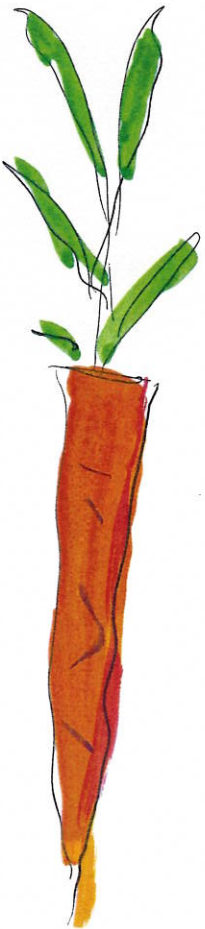
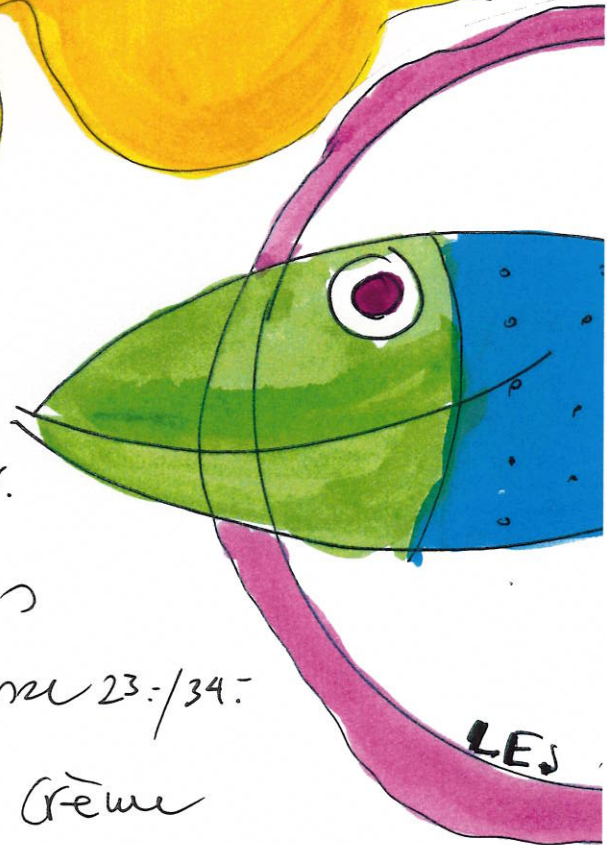
Rösti - Ingwersüppi 14.50

Handgeschnittenes Tatar Suisse 23.-/34.-

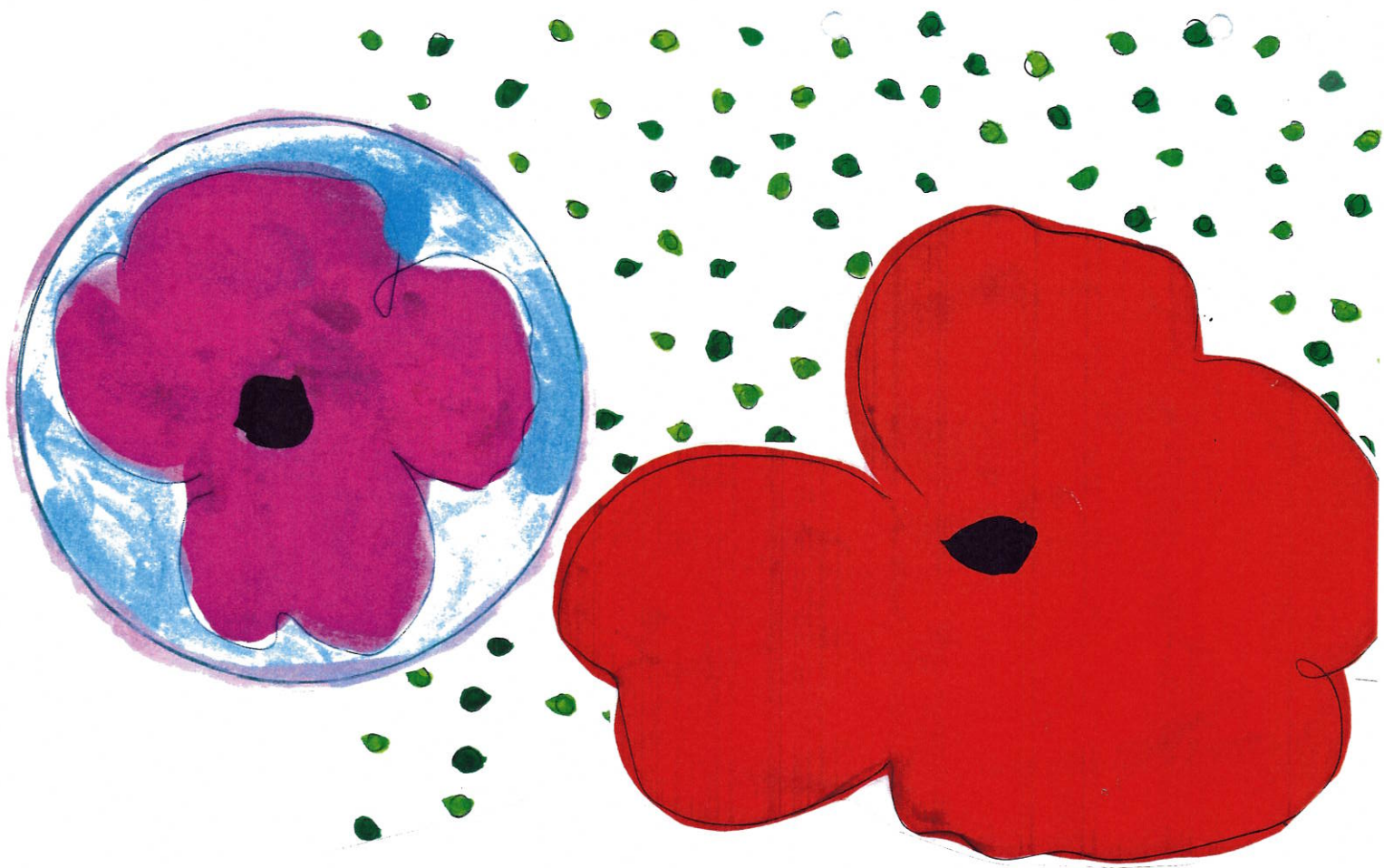
Tarte tatin aux oignons. Crème
 fraîche. Zitronen. Rucola 17.50

Knackiger Freiland-Nümmalat.

Pokierter Landei. Swiss bacon 17.50



I C.K.!
 Tarte tatin



Entenbrüetli (France) a l'orange. Maroni.
Chicorée. gratin dauphinois 39.80

Züri - geschmezzelter Kalbfleisch (Jüme).
Rahmsauce. Zuttermüdeli 42.-

Gordon bleu vom Schweizer Käse.

Buntes Gemüse. Pommes frites. Preiselbeeri 37.50

Entre côte (Jüme)
+ buntes Gemüse -



Pommes frites 44.-
Mättli 7.50

Handdünn Zavioli mit Kalbfleisch -
Brasato al barro & Salvia 24.- / 36.-



Gebratenes Lachsfilet von hier
 Wirsing gemüse. Jümkartoffel püree.
 Sauce au citron 41,-

Filet vom Lachs - (abland (island) gebraten
 Sauce au vin blanc. Pink Randenrisotto
 43,-

Küchenchef: Bodo Linde
 gastgeber Bernhard Schuster
 informieren sie uns bei allergien
 und unverträglichkeiten.
 Brot: Müll. Bäckerei Gold



Think of **no** meat

Pink Randerisotto. Podrierte
Bauernhofei. Buntet Gemüse.
Nüsse und Gartenkress 29.50

"In salüd da Arosa"

Gebrautene Käsejätzgi mit
Röstzwiebeln 29.50



Bratapfel Tiramisù mit Marzipan.

Löffel biscuit. Espresso. Cacao 12.-

Crème brûlée à l'orange. Zimt glacé 12.-

Choc au Nougat mit Rahm 9.-/14.-

Warmer Birnen-Haselnuss Crumble

Doppelrahm - Meringue glacé 13.50

Affogato à la café. Amaretti 9.50

Gelati 5.-

Vanille. Chocolat. Zwetsche

Zimt. Doppelrahm - Meringue. Mocca



Kido à la carte

Pasta al sugo di pomodoro 13.50
Egri - Champers Ci 13.50
Chicken Nuggets 13.50
Portion Pommes Frites 9.-