



VORSPEISEN

Allerlei Waldpilze mit fermentierten Preiselbeeren und Quitte	17
Randen-gebeizte Schweizer Lachsforelle mit Spinatcrème, eingelegtem Rettich und Bergackerbohnen - Hanf Cracker	19
Carpaccio vom Hirsch an Wacholder - Pfeffer Vinaigrette, Kürbis und schwarzen Baumüssen	19
Kastanien Crèmesuppe mit Apfel - Schnittlauchtatar und Kastanienchips	14

HAUPTGERICHTE

Kurzgebratenes vom Weidelandrind an Arvenholz Jus mit Pastinake und Schalotten	32
Hirsch Entrecôte mit Nusskruste, Rotkraut - Apfel Crème Brûlée, Rosenkohl und Rotweinbirne	32
Gerösteter Kürbis an Trockenfrüchtebutter, Andeerer Ziegenkäse und frischen Kräutern	26

BEILAGEN

Gebratene Bergkartoffeln aus Filisur	6
Quarkspätzli	6
Fortunat Salat-Bowl mit Sprossen und Kernen	5

SÜSSSPEISEN

Französische Patisserie	8.5
Tagesdessert	8.5
Eis und Sorbet nach Wahl	pro Kugel 4.5



Die Produkte werden so natürlich wie möglich und nach strengen Richtlinien hergestellt und haben daher einen reinen und authentischen Geschmack.

Unsere Lieferanten:

Bio Rindfleisch

Nina Hitz, Biohof «7099 Egga», Churwalden
Bio Hof Dusch

Bio Gemüse

Bio Hof Dusch
Bio Hof Glavadetscher, Malans

Milchprodukte

Floh Biener, Sennerei, Andeer
Bio-zertifizierte Produkte von Transgourmet

Bergkartoffeln und Bergackerbohnen

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur
Bio Hof Dusch

Bio Lachsforelle

Rageth Comestibles, Landquart

Wildfleisch

Rageth Comestibles, Landquart

Kräuter, Sprossen und Micro Leaves

aus eigener Produktion



STARTERS

Wild mushrooms with fermented cranberries and quince	17
Beetroot-cured Swiss salmon trout with creamed spinach, pickled radish and alpine broad bean-hemp cracker	19
Venison Carpaccio with juniper-pepper vinaigrette, pumpkin and black walnuts	19
Chestnut cream soup with apple-chive tartare and chestnut chips	14

MAIN COURSES

Seared organic beef with Swiss pine jus, parsnips and shallots	32
Venison Entrecôte with nut-crust, red cabbage-apple Crème Brûlée, Brussel sprouts and red-wine poached pear	32
Roasted pumpkin with dried fruit butter, Andeer goats cheese and fresh herbs	26

SIDE DISHES

Roasted mountain potatoes from Filisur	6
Curd spätzli	6
Fortunat salad bowl with sprouts and seeds	5

DESSERTS

French pastry	8.5
Dessert of the day	8.5
Choice of homemade ice cream and sorbets	per scoop 4.5



The products are produced as naturally as possible according to strict guidelines, resulting in a pure and authentic taste.

Our partners:

Organic beef

Nina Hitz, Biohof «7099 Eggä», Churwalden
Bio Hof Duschen

Organic dairy products

Floh Biener, Senneri, Andeer
Bio certified products from Transgourmet

Organic salmon trout

Rageth Comestibles, Landquart

various herbs, sprouts and micro leaves

from our own production

Organic vegetables

Bio Hof Dusch
Bio Hof Glavadetscher, Malans

Alpine potatoes and beans

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur
Bio Hof Duschen

Venison meat

Rageth Comestibles, Landquart