

VORSPEISEN

Weisser Spargel aus der Region, Spargelcreme, marinierte Lachsforelle, Bärlauch und Thymiankrokant	19
Handgeschnittenes Tatar vom Bio Rind, gebeiztes Eigelb, Briochetoast und Speck-Mayonnaise	21
Hummus und Tacos von der Bergackerbohne mit Andeerer Ziegenfrischkäse und Sprossen	17
Kraftbrühe vom Bio Huhn mit seiner Nocke, sautierte Morcheln und Kräuteröl	14

HAUPTGERICHTE

Bio Schweinshohrückensteak mit Rhabarber - Senf Chutney, frühlingshafter Krautsalat und Apfel	32
Gebratene Roulade vom Malanser Bio-Huhn mit Komposition von der Pastinake	29
Weisser Spargel aus der Region, Hollandaise Espuma und Baumnuss Vinaigrette	26

BEILAGEN

Neue Kartoffeln	6
Sautierte Bärlauchspätzli	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:

Weiderind

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

Bio Geflügel

Gallina Bio AG, Malans

Milchprodukte

Floh Bienert, Sennerei Andeer
Bio Knospen Produkte von Transgourmet

Bio Gemüse

Bio Hof Dusch and Bio Hof Glavadetscher, Malans

Bio Lachsforelle

Aus Schweizer Zucht

Bergkartoffeln und Bergackerbohnen (Saisonal)

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

Sowie unsere diversen Kräuter, Sprossen und Micro Leaves aus eigener Produktion

STARTERS

Regional white asparagus, asparagus creme, marinated salmon trout, wild garlic, thyme crisp	19
Hand cut organic beef tartare, cured egg yolk, brioche and bacon mayonnaise	21
Hummus and Taco from mountain beans with Andeerer goat cheese and sprouts	17
Organic chicken consommé with its dumpling, sauteéd morels and herb oil	14

MAIN COURSES

Organic pork rib eye with rhubarb - mustard chutney with spring slaw and apple	32
Pan-seared organic chicken roulade and parsnip variation	29
Regional white asparagus with Hollandaise espuma and walnut vinaigrette	26

SIDE DISHES

Spring potatoes	6
Wild garlic Spätzli pasta	6
Fortunat salad bowl with sprouts and mixed 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 Egga» Churwalden
Bio Hof Dusch

Organic poultry

Gallina Bio AG, Malans

Organic dairy products

Floh Bienerer, Senneri Andeer
Bio certified products from Transgourmet

Organic vegetables

Bio Hof Dusch and Bio Hof Glavadetscher, Malans

Organic salmon trout

Swiss production

Alpine potatoes (seasonal product)

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

We use various herbs from our herb garden, home grown sprouts and micro leaves from our vertical farm