

WINTERKLASSIKER

FOUR
POINTS
BY SHERATON

STARTERS / SOUP

<p>Bündnerfleisch 18 Sülzchen • Sbrinzmöckli • Kräuter-sauerrahm • Gemüsevinaigrette • Hirse-Muffin Air-dried Grisons meat • aspic • sbrinz cubes • herb sour cream • vegetable vinaigrette • millet muffin</p>	<p>Siedfleisch 42 Rindshohrücken • Wurzelgemüse • Bouillon • Preiselbeeren • Meerrettichschaum Boiled beef saddle • root vegetables • bouillon • cranberries • horseradish cream</p>
<p>Rauchlachs 16 Mousse • Apfel-Meerrettich-Tatar • Brotmantel • Dill-Lack Smoked salmon • mousse • apple horseradish tatar • dill paint</p>	<p>Mistkratzerli 35 Ausgelöst • Cafe de Paris • gratiniert • Rosmarinjus Cockerel • deboned • café de paris • gratinated • rosemary jus</p>
<p>Nüsslisalat 15 Speckstreifen • Ei • Pinienkerne • Baumnuss-Sherrydressing Field salad • egg • pine nuts • walnut sherry dressing</p>	<p>Bouillabaisse 45 Meeresfische • Black Tiger Krevetten • Miesmuscheln • Fenchel • Sellerie • Safransud Bouillabaisse • sea fishes • Black Tiger prawns • mussels • fennel • celery • saffron bouillon</p>
<p>Suppe 13 Kartoffel-Marronsuppe • Shiitake • Vitelotte • Steinpilzöl Potato chestnut soup • shiitake • vitelotte • boletus oil</p>	<p>Tofugeschnetzelttes - Vegi 34 Champignons • Cognac • Rahmsauce Sliced tofu - vegetarian • champignons cognac • cream sauce</p>

MAIN COURSE

<p>Kalbsleber 36 Calvadosäpfel • Tomaten • Kräuter • Schalotten • Balsamicojus Veal liver • calvados apples • herbs • tomatoes • shallots • balsamico jus</p>	<p>Beilage / Side dish Risotto • Butterrösti oder Schnittlauchkartoffeln Risotto • butter roesti or chive potatoes</p>
<p>Cassoulet 36 Schweinefilet • Kräuterseitlinge • Wintergemüse • Brandysauce Cassoulet • pork filet • king oyster mushrooms • winter vegetables • brandy sauce</p>	<p>DESSERT</p> <p>Parfait 14 Christstollen • Apfelbeignet • Baumkuchen Parfait • stollen • apple beignet • log cake</p>

rampe süd

RESTAURANT

Unsere Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen MwSt. von 8%.