

UNSERE PRODUZENTEN

Küchenchef Jannik Moser sucht Produzenten, die genau wie wir, mit Herzblut hinter ihrem Produkt stehen. Hier ein kleiner Auszug:

Käse - Sennerei Andeer, Maria & Martin Bienerth verarbeiten ausschliesslich Milch aus rein nachhaltiger Milchwirtschaft.

Kartoffeln - Biohof Las Sorts , Marcel Heinrichs Bergkartoffeln wachsen im Albulatal auf sandigem Boden 1000 müdM.

Gerste - Gran Alpin, biologisches Berggetreide aus Graubünden

Gemüse - Saisonal: Biohof Scheia – wunderschöner Familienbetrieb oberhalb Flims

Gemüse & Obst - FHL Chur, der besondere Grosshändler mit Produkten der Region

Birnen & Äpfel - Weingut und Obstplantagen von Andrea Lauber aus Malans/ Bündler Herrschaft

Lachs - aus nachhaltiger Aquakultur in Lostalpo, Graubünden

Fleisch - LUMA und andere Schweizer Betriebe

Hanfprodukte - Alpenpionier aus Zizers

Eier - Glennerhof in Ilanz


Herkunftsdeklaration


Rind (CH/ARG), Kalb (CH), Lamm (IRL), Poulet (CH), Wild (DE/AT)

Lachs (CH), Saibling (CH), Zander (CH), Felchen (CH), Forelle (CH)


Menu

Salatauswahl

Tomaten-Selleriesuppe
mit Tomami 
oder

Wurzelgemüsetatar mit Eigelbcrème
Zupfsalat und Knäckebrot ( möglich)

Saltimbocca von der Maispoularde
mit Speck-Pfeffersauce, weisser Polenta und Bimi
oder

Indisches Linsendal mit Naanbrot
Gurkenraita und schwarzem Sesam ( möglich)

Churros mit Schokoladensaucen
und Früchten
oder

Schweizer Käseauswahl
mit Fruchtsenf

Menupreis ohne Halbpension CHF 85.00

UNSER VITAL-GERICHT - möglichst regional, saisonal und nachhaltig, meist vegetarisch, immer vollwertig und mit Gemüse, zwei Mal pro Woche mit fangfrischem Fisch aus der Region.

UNSER VERSPRECHEN - Nachhaltigkeit ist ein Weg und uns ein Anliegen. Wir sind bei Weitem noch nicht da, wo wir sein möchten, aber gehen stets einen Schritt weiter. Stück für Stück auf **nachhaltige und regionale Produkte** umzusteigen, verstehen wir als unsere Aufgabe.

VEGETARISCH & VEGAN & ALLERGENE


Wenn Sie mehrere Tage bei uns im Hause essen, kann die vegetarische oder vegane Auswahl zu klein sein, bitte melden Sie sich bei unserem Serviceteam, damit wir Ihnen täglich eine feine Alternative zubereiten können. Bitte geben Sie uns etwas Vorlauf



Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Wir haben unsere Portionen so angepasst, damit wir unseren Food Waste minimieren.

Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.

 = vegan

Salatauswahl

Getrübete Kartoffelsuppe mit Bergkartoffeln
oder
Zandercevice mit Zitrusvinagrette
roten Zwiebeln und Koriander

Ribeye vom schweizer Rind mit Sauce Bernaise
Selleriecreme, buntes Gemüse und Kartoffelstroh

oder

Kürbisvariation mit Gemüse Couscous
und Joghurtsauce

New York Cheesecake mit Blaubeervariation
oder
Schweizer Käsauswahl
mit Fruchtsenf

Menupreis ohne Halbpension CHF 85.00

UNSER VITAL-GERICHT - möglichst regional, saisonal und nachhaltig, meist vegetarisch, immer vollwertig und mit Gemüse, zwei Mal pro Woche mit fangfrischem Fisch aus der Region.

UNSER VERSPRECHEN - Nachhaltigkeit ist ein Weg und uns ein Anliegen. Wir sind bei Weitem noch nicht da, wo wir sein möchten, aber gehen stets einen Schritt weiter. Stück für Stück auf **nachhaltige und regionale Produkte** umzusteigen, verstehen wir als unsere Aufgabe.

VEGETARISCH & VEGAN & ALLERGENE


Wenn Sie mehrere Tage bei uns im Hause essen, kann die vegetarische oder vegane Auswahl zu klein sein, bitte melden Sie sich bei unserem Serviceteam, damit wir Ihnen täglich eine feine Alternative zubereiten können. Bitte geben Sie uns etwas Vorlauf



Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Wir haben unsere Portionen so angepasst, damit wir unseren Food Waste minimieren.

Gerne servieren wir Ihnen ein Supplement.

 = vegan