

SALZIGES FÜR JEDE TAGESZEIT

Bauernbrot mit Hatecke Salsiz und Pontresiner
Bergkäse von der Alp Schaukäserei Morteratsch,
Mixed Pickles, Gurken und Tomaten

CHF 29.-

Bauernbrot mit Hatecke Salsiz, Mixed Pickles,
Gurken und Tomaten

CHF 21.-

Bauernbrot mit Pontresiner Bergkäse
von der Alp Schaukäserei Morteratsch,
Mixed Pickles, Gurken und Tomaten

CHF 18.-

Feine Taggiasca-Oliven und Bergkäse

CHF 14.-

Bündner Rohschinken und hausgemachte Grissini

CHF 26.-

Kräuter-Foccacia mit Antipasti

CHF 18.-

**R-Experience-Fondue
(nur auf der Lobgia draussen)**

Moitié-Moitié mit knusprigem Fonduebrot
von der Bäckerei Kochendorfer

200 g CHF 25.-

250 g CHF 28.-

300 g CHF 31.-

Zusatzgedeck mit Fonduegabel und Fonduebrot: CHF 7.-

Pimp my Fondue/Beilagen:

Kartoffeln CHF 7.-

Cornichons und Silberzwiebel CHF 6.-

Grillierte Champignons CHF 7.-

Mini-Panierte Schnitzel CHF 12.-

Ei zum Schluss CHF 3.-

Pochierte Birne CHF 6.-

Kirsch CHF 7.-

ZUM EINSTIEG ETWAS AUS DEM GARTEN

Nüsslersalat mit Speck, Ei und Pilzen

CHF 17.-/ CHF 22.-

Kürbis-Kokosschaumsuppe mit Korianderpesto

CHF 15.-

Feine Winterblattsalate mit Gurken, Tomaten und Kräutern

CHF 16.-/ CHF 21.-

Saucen: Italienisch, Französisch, Hausdressing

KALTES FÜR DEN GROSSEN HUNGER

Carne Cruda vom Kalb mit Brioche, Trüffelmayo und Wachtelei (150g)

CHF 30.-/ CHF 39.-

Poke Bowl

SALMON LACHS-WÜRFEL (roh)

Kürbis-Dressing

Marinierte Kürbis, Radieschen, Frühlingszwiebel,
Fenchel, Safran-Mayo, Sushireis

CHF 36.-

TUNA THUNFISCH-WÜRFEL (roh)

Himbeer-Baumnuss-Dressing

Kürbis, Radieschen, Frühlingszwiebel, Rettich,
Meerrettich, Wakame, Sesam-Mayo, Sushireis

CHF 38.-

CHICKEN GEBRATENE POULETBRUST-FILET (warm)

Honig-Ingwer-Dressing

Mango, Gurke, Tomate, Rote Zwiebel, Koriander,
Meerrettich, Cashew Nuts, Halloumi, Sesam-Mayo, Sushireis

CHF 34.-

TOFU GEBRATENER TROPICAL-TOFU (warm)

Honig-Ingwer-Dressing

Mango, Gurke, Tomate, Rote Zwiebel, Koriander,
Wakame, Cashew Nuts, Sesam-Mayo, Sushireis

CHF 34.-

HEISSE GERICHTE IM KALTEN WINTER

Tagesfisch nach Angebot

CHF 42.-

Cordon Bleu vom Kalb

CHF 44.-

Black Angus Rinderfilet mit Cognac-Pfefferjus

CHF 48.-

Gratiniertes Lammentrecôte mit Kräuterjus

CHF 42.-

Beilagen

Hauspommes

Kräuterrisotto

Wintergemüse

Kartoffel-Kohlrabigratin

Rahmlauch

Rigatoni

je CHF 6.-

SÜSSER AUSKLANG IM GLAS

R-Experience Minidesserts:

1 Dessert: CHF 7.-

2 Desserts: CHF 13.-

3 Desserts: CHF 18.-

(Pro Person)

Caramelchöpfli mit Mandarinen

Gebrannte Creme mit Granatapfel

Caramelsierte Meringue mit Doppelrahm

Kaffee Panna Cotta mit Mango

Passionsfruchtmousse mit Schokobrownie

Crème Brulée von der Limette und Vanille

Marronikuchen mit Zwetschgen