

Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte nur zu gewissen Saisonzeiten zubereitet werden können. Selbstverständlich können Sie einzelne Menübestandteile austauschen oder ein Menü nach Ihren eigenen Wünschen zusammenstellen.

Menü 1 à CHF 50.-

Knackiger Saisonsalat an einem Nussdressing mit gebratenen Pilzen

Geschnetzelte Rindfleischstreifen an einer kräftigen Veltliner Rotweinsauce
garniert mit Sauerrahm und bunten Peperoni
Äplers beste Bramata und marktfrisches Gemüse

Kompott von vollreifen Äpfeln mit zart schmelzendem Zimtglacé
und frischem Rahm

Menü 2 à CHF 52.-

Knackiger Nüsslisalat mit Wildschweinschinken Streifen an
hausgemachter Vinaigrette

Währschaftes Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen
Vollwertige Kräuterspätzli
Gut mariniertes Rotweinkraut mit Apfelscheibe

Nanis berühmte gebrannte Creme

Menü 3 à CHF 54.-

Rustikaler Bauernsalat in der Schüssel serviert

Saftiges Schweinskarree mit einer Dörrfrüchtefüllung

Kräftiger Bratenjus mit Porto

Kartoffelrahmgratin und bunter Gemüsereigen

Zart schmelzendes Ovomaltine Halbgefrorenes mit Rumsauce

Menü 4 à CHF 56.-

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust mit Preiselbeervinaigrette.

Garniert mit Brüsseler Salat

Schweinsfilet mit einem pikanten Pilzduxelles im Blätterteigmantel

auf kräftigem Bratenjus mit Madère

Würziges Kurkuma Risotto und buntes Gemüse Potpourri

Cocktail von exotischen Früchten mit passendem Sorbet

Menü 5 à CHF 59.-

Aromatisch geräuchertes Forellenfilet angerichtet auf einem Gurkensalat

mit Sauerrahm und Wasabi

Klare würzige Essenz vom Wildbrett mit seinen Klösschen

Gerollter Rücken vom heimischen Kaninchen mit kräftiger Füllung

und pikanter Senfsamen Sauce

Älplers beste Bramata und marktfrisches Gemüse

Hausgemachtes Feigensorbet mit einem Rötelibirnenfächer

Menü 6 à CHF 61.-

Gehaltvolle Wildpastete mit Ingwer-Senfsauce, garniert mit herbem Chicoréesalat

Schäumendes Ruccolasüppchen mit Rauchfischstreifen

Am Stück poelierte Brust von jungem Truthahn mit lieblichem Holunderjus
Vollwertige Kürbismuffins

Feine knackige Kaiserschoten mit Tomatenwürfeli

Potpourri von frischen Saisonfrüchten mit Kirsch

Menü 7 à CHF 62.-

Knackige Salatkomposition mit frischen Pilzen an einer würzigen Vinaigrette

Klare Lammkraftbrühe mit Gerste begleitet von einem Quarteigsteinbock

Gut marinierter Rindshuftdeckel in Bündner Rotwein geschmort

Äplers beste Bramata

Marktfrisches Gemüse

Marronicreme mit Traubensorbet und feinem Nussgebäck

Menü 8 à CHF 64.-

Galantine von einheimischen Kaninchen mit würziger Füllung.

Saisonale Salatgarnitur

Sursilvaner Capuns in der Rahmbouillon gegart

Gebrautes heimisches Bergforellenfilet mit einem

Jeninser Riesling x Sylvaner Schaum

Bunter Gemüsereis

Puschlaver Birnenbrotparfait mit Frischkäsesauce

Menü 9 à CHF 68.-

Gefüllter Laaxer Wappenfisch (Hecht) auf feingeschnittenem Fenchelsalat

Pardatscher Rauchfleischkraftbrühe mit Wursträdli

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit einer rezenten Alpkäsesauce

Schweizer Alphörnli

Gemüsereigen

Prickelnder Joghurtpudding mit Rötelibirne

Menü 10 à CHF 70.-

Rauchfischvariation mit lauwarmen Gurkensalat an Dilldressing

Schäumendes Weissweinsüppchen mit poschierten Milken

Rosa gebratener Lammrücken an einer Kräutersauce mit Meerrettich

Kartoffelrahmgratin und dazu passendes Gemüse

Bündner Röteli parfait mit Orangenfilets

Menü 11 à CHF 70.-

Bündnerfleisch Tatar mit kräftiger Kräuter Vinaigrette

Samtenes Süppchen von Laaxer Bergheu mit Eierschwämmli

Vorsichtig gebratener Kalbsrücken mit Honig-Nuss Sauce

Oberländer Gerstenpflänzchen

Unterengadiner Giabusada

Ravaneinser Brotauflauf mit Früchtekompott und dazu passendem Glacé

Menü 12 à CHF 72.-

Galantine vom frischen Perlhuhn mit Hagebuttensauce
Sellerie-Birnensalat an Sauerrahmdressing

Klare Essenz von Petersilienwurz mit Käsestange

Schnitzel von ausgesuchtem Kalbfleisch an einer Cognacrahmsauce
Vorsichtig gebratene Gemüserösti und gedämpfte Tomate

Leichte Joghurtterrine mit Nusshonigsauce

Menü 13 à CHF 80.-

Zum Einstimmen ein kleines Amuse Bouche aus der Küche

Harmonische Essenz von Petersilienwurz mit gefüllten Spitzmorcheln
abgeschmeckt mit wohlschmeckendem Cognac

Komposition von hausgemachten tiefschwarzen Nudeln mit einem Ragout vom
Seeteufel an einer lieblichen Senfsauce

Duett von zartem Kaninchenrückenfilet und Perlhuhnbrust auf einem Spiegel
von kräftigem Jus mit Sauerrahm

Leichte Serviettenknödel mit Sonnenblumenkernen

Marktfrisches Gemüse

Zum Finale ein Arrangement von verschiedenem Dessertkäse mit
dazugehörigen Beilagen

Menü 14 à CHF 82.-

Knackige Saisonsalate an einer kräftigen Nussvinaigrette
gekrönt mit kurz gebratenen Hirschleberstreifen

Sämige Kürbissuppe mit seinem Kernöl garniert

Im Blätterteig eingeschlagenes rosa gegartes Rehrückenfilet im
Wildfleischmantel mit Dörrfrüchten

Gut eingekochter Suserjus mit Sauerrahm

Goldgelbe Reibeküchlein mit Pilzen

Dazu passendes Gemüse

Variationen von Schweizer Schokolade

Menü 15 à CHF 88.-

Ein Glas Champagner nach Gourmets Geschmack.

Dazu reichen wir Appetit anregendes Blätterteiggebäck

Carpaccio von geräucherter Barbarie Entenbrust begleitet von
einem lieblichen Apfelsalat

Doppelte Ingweressen mit ausgesuchten Meeresfrüchten

Am Stück gebratenes US Roastbeef mit klassischer Bearnersauce

Ofenkartoffeln mit Kürbispüree gefüllt

Kleines Gemüseallerlei

Krönender Süßspeisenteller nach Zuckerbäckers Fantasie

Menü 16 à CHF 55.- (Vegetarisch)

Feines Zucchetti Carpaccio mit bestem Nussöl und feinem Balsamessig abgeschmeckt, mit Bündner Bergkäse und Dörrotomaten vollendet

Schäumendes Rafzer Kürbissüppchen mit gerösteten Mandeln und seinem Kernöl abgerundet

Vollwertige Buchweizenpfannkuchen mit einem Gemüsepotpourri gefüllt und mit würziger Sojasauce abgeschmeckt

Gebratene, pikant gewürzte Kartoffelschnitze

Blätterteigkissen mit Zuckerkruste und einer Mascarpone-Heidelbeer Creme

Im Oktober 2010/RM