

# Aperitiv

---

STEIN

CHF 8

Grissini  
Oliven  
getrocknete Tomaten  
Bergkäse

---

MUNDAUN

CHF 12

Grissini  
Andutgel  
Bündnerfleisch  
Berg-Käse

---

PELLAS APÉRO

CHF 16

Vier verschiedene Canapés zur Wahl;

- Beef Tatar
- Räucherlachs
- Blinis Kaviar
- Traube Rezenter Bergkäse
- Humus auf Pitabrot
- Melonen Rohschinken
- Frischkäse
- Gazpacho Shot
- Mini Angus Burger
- Albondigas (Hackbällchen in Tomatensauce)
- Schinken Gipferli
- Bruschetta

Vegetarische Gerichte

---

UNSERE DEKLARATION

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet sind. Die Süßwasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

---

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

# avonpast

---

## VORSPEISEN

---

 Grüner Salat


 Wilder gemischter Abenteuer Salat

Nüsslisalat

**Zusätzliche Garnituren nach Wunsch:**

gehacktes Ei  
gebratene Pilze und Speck  
gebratene Garnelen  
Rindsfiletstreifen  
Poulet

Salatsaucen: Karotten Ingwer, Cesar Dressing, Italien, French Dressing

 Burrata mit Tomaten Allerlei

Beefatar mit geröstetem Maggia Brot und Avocado

Geräucherter Lumnezia Bergsaibling mit feinem Salat, Gurke und Meerrettich, Birne


---

## SUPPEN

---

Beef Tea mit Whisky Injektion

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch

 Weiße Tomatencremesuppe

Tom Kha Gai

# per denteren

---

## ZWISCHENGANG

---

Kalbshaxen Ravioli mit Trüffel Portwein Jus  
Pinienkerne | Feine Knoblauch Croutons

Sanft Gegartes Forellenfilet  
Sautierter Spinat | Senfkorn Vinaigrette



Sautierter Spinat an Kartoffelpüree mit pochiertem Ei aus dem Val Lumnezia

Capuns gratiniert mit Bergkäse aus Lumbrein  
gebratene Gänsestopfleber | Preiselbeeren | Bergkräuter



Vegetarische Gerichte

---

## UNSERE DEKLARATION

---

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet sind. Die Süßwasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

---

## ALLERGENE

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

# Tschavera principala

---

HAUPTGÄNGE VEGITARISCH 

---

Hausgemachte Pasta mit saisonalem Trüffel

Safranrisotto an karamellisierten Artischockenböden und Minimangold

Linsen Thai Curry mit Pita

Vegetarische Capuns mit Rezenten Lumbrein Bergkäse und Kräuter

---

HAUPTGÄNGE FISCH

---

Gebraten Seezungenröllchen mit Bündler Herdapfel, Bauernspeck und jungen Lauch

Bodensee Zander an Gerstenrisotto

Lumnezia Bergsaibling Saisonalen mit Gemüsebeet und Serano Schinken

Schweizer Lachs mit Apfeltrüffel-Risotto mit Tomaten und Limettencoulis

---

HAUPTGÄNGE FLEISCH

---

Surselva Geschnetzeltes mit Quark Röstibällchen

Lammrücken mit Speck-Bramata und Urkarotten Lumnezia Kräuter

Duett vom Rind & Kalb an Dreierlei Duchesse Saisonalen Gemüse

Geschmorte Schweinebacke mit Kartoffelpüree, Pastinacken und Preiselbeeren

Rindshohrdeckel mit Buratta und Jimmy Churri an Jährigen Parmesan  
Beilagen nach Wahl



Vegetarische Gerichte

---

UNSERE DEKLARATION

---

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet sind. Die Süßwasserfische sind wenn immer möglich aus dem Bodensee.

---

ALLERGENE

---

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

# dessert

---

## DESSERT

---

### Dessert Variation oder Buffet

Tiramisu, Panna Cotta, Schokomousse, Fruchtsalat, Creme Catalan

### Pellas Käseteller

Auswahl an verschiedenen Käsespezialitäten

### Candy Bar

Das beste aus der Schweizer Schokolade

**Gerne stellt unser Küchenchef mit Euch ein individuelles Menü zusammen.**

3 Gang Menü ab 75

4 Gang Menü ab 89

5 Gang Menü ab 98

6 Gang Menü ab 109

---

## KÜCHENINFORMATION

---

Wir arbeiten mit Leidenschaft und Fleiss. Es ist uns ein persönliches Anliegen, nur das Beste aus der Region für unsere Gäste zu kochen. Jede Kreation, die in der Küche entsteht, wurde zu 100% bei uns produziert und verarbeitet.

---

## DEKLARATION

---

Das Streben nach immer besser werdendem Qualitätsbewusstsein und Nachhaltigkeit verpflichtet uns, unser Fleisch in der Schweiz einzukaufen. Wir sind überzeugt, dass der Schutz und das Wohlergehen der Tiere in unserer Region gewährleistet ist.