

MENU I

Nüsslisalat mit gebratenem Rehmedaillon

Balsamicodressing

Davoser Steinpilzessenz
mit Käsestange und Sherry

Mangosorbet " Winzer Art "

Rose gebratenes Rindsfilet

Sauce Bordelaise

Kartoffelgaletten und Nudeln

Gemüse garnitur

Zimteis auf warmen Zwetschgen

Orangenlikör

CHF 88.- inkl. MwSt

MENU II

Rindscarpaccio an

Balsamicodressing

Tomatencremesuppe

mit Basilikumschaum

Ragout von grünem Spargel

auf Reisbeet

Kalbsteak vom Grill

Morchelrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Sorbetteller "Larix"

CHF 88.- inkl. MwSt

MENU III

Königscampi auf Gemüsebeet

Rote Currysauce

Kleiner Gemischter Salat

Doppelte Kraftbrühe

mit Käseteufelchen

Entrecote vom Grill

mit frischem Knoblauch

Dauphine Kartoffeln

Gemüse garnitur

Vanille Eis

auf warmen Waldbeeren

CHF 88.- inkl. MwSt

MENU IV

Tortellini alla Panna

Kürbiscremesuppe mit Crevetten

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Orangensorbet "Cointreau"

Rose gebratenes Lammentrecote

Rosemarinjus

Mint Sauce

Kartoffelgratin

Provencale Tomate

Grüner Spargel

Gratinierte Waldbeeren

mit Vanilleeis

CHF 92.- inkl. MwSt

Menu V

Hausgemachte Geflügelleberterrine
Waldorfsalat und Brioche

Davoser Steinpilzessenz
Käsestange

Apfelsorbet mit Calvados

Sautierte Rehmedaillon
auf Rapunzelsalat
Balsamico Dressing

Rose gebratenes Rindsfilet
Sauce Bernaise
Williamskartoffeln
Gemüse garnitur

Gebrannte Creme „Larix“

CHF 92.- inkl. MwSt.

MENU VI

Bündner Gerstensuppe

Schweinsfilet Medaillon

aus der Pfanne

Pilzrahmsauce

Schmale Nudeln

Gemüsegarntur

Schokoladen Mousse Duo „Larix“

CHF 60.—inkl. MwSt.

Menu VII

Spargelcremesuppe

Rose gebratenes Lammentrecote
vom Grill
auf Demiglace Spiegel

Mintsauce

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Sorbetteller „Larix“

CHF 62.—inkl. MwSt.

Selbstverständlich können Sie einzelne Speisefolgen wechseln