

Corsin's Menü zum Geniessen

Rohes zum Start: Fein von Hand geschnittenes Beefsteak Tatar, Kräuterfrischkäse und Buchweizen Blini

Vin Mousseux Schaumsuppe, aufgetischt mit Corsin's getrüffelter Kalbsbratwurst und Sauerkraut

Hausgemachte Tomaten Ravioli, dazu im Olivenöl pochiertes Bio-Eigelb und weisser Tomatenschaum

Gebratener Scampi, Thunfisch, Safran Gnocchi, Olivenölerde und Krustentier Fond mit asiatischem Hauch

Trinser Steinpilz Capuns, in Begleitung von Jamon Serrano, Meerrettich Creme und Speck Schaum

Entenleber aus der Pfanne, präsentiert auf Trinser Ravioli, dazu "crema da café e crocants"

Wolfsbarsch vom Wildfang, serviert mit mediterraner Fregola Sarda und Auberginen Kaviar
oder

Duett vom einheimischen Kalb, begleitet von Bramata-Polenta und Gewürz Jus

Mallorca-Trilogie der Zitrone, Mandeln und des Amazona-Rum

oder

Cremig aufgeschlagener Ice Coffee (koffeinfrei) - „es Träumli“

Preis

3 Gänge (Nach Wahl)	CHF	90.00
Jede weitere Vorspeise (inkl. 7.7% MWSt.)	CHF	16.00

Fleischdeklaration

Wild	Surselva
Lamm	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Lachs	Norwegen
Thunfisch	Philippinen
Wolfsbarsch	Frankreich (Wildfang)
Scampi	Island

Allergien & Unverträglichkeiten

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal. Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über die möglichen Allergene.