

# *Corsin's Menü zum Geniessen*

Rohes zum Start: Fein von Hand geschnittenes Beefsteak Tatar, Kräuterfrischkäse und «truffels da strom»

\*\*\*

Trinser Steinpilz Capuns in der Malanser Riesling Schaumsuppe, dazu knuspriger Bündnerspeck

\*\*\*

Hausgemachte Tomaten Ravioli serviert mit im Olivenöl pochiertes Bio Eigelb und weisser Tomatenschaum

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuscheln umgeben von Safran Gnocchi, caramelisierte Fenchelsamen und Krustentier Fond

\*\*\*

Corsin's getrüffelte Kalbsbratwurst in Begleitung von Kartoffel-Mousseline, Zwiebelconfit und Senf-Creme

\*\*\*

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

\*\*\*

Wolfsbarsch vom Wildfang aufgetischt mit hausgemachten Basilikum-Nudeln und Auberginen-Kaviar  
oder

Duett von Rind und Kalb begleitet von Bramata-Polenta, Gemüse und Merlot-Jus

\*\*\*

Crème Brûlée von der Tonkabohne aufgetragen mit Mohn-Knödel und hausgemachter Schoggi-Glacé (72% Cacao)  
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*

Lamm	Schweiz
Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Entenleber	Frankreich
Lachs	Norwegen
Wolfsbarsch	Frankreich (Wildfang)
Jakobs-Muscheln	USA

## *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.