

# *Corsin's Menü zum Geniessen*

Rohes zum Start: Fein von Hand geschnittenes Beefsteak Tatar mit Medelser Ziegenfrischkäse-Terrine

\*\*\*

Trinser Steinpilz Capuns in der Malanser Riesling-Schaumsuppe

\*\*\*

Hausgemachte Tomaten Ravioli serviert mit im Olivenöl pochierten Bio Eigelb und weissem Tomatenschaum

\*\*\*

Sashimi vom Saibling aufgetischt mit einer Variation der Gurke, Vene Kresse und Wasabi-Mayonnaise

\*\*\*

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

\*\*\*

Gebratene Entenleber präsentiert auf Trinser Ravioli, dazu "crema da café e crocants"

\*\*\*

Wolfsbarsch vom Wildfang begleitet von Churer Spargel, neue Kartoffeln und Bärlauch-Crème-Fraîche  
oder

Duett von Kalb und Rind mit Churer Spargel und Bündner Kräuter-Bramata-Polenta

\*\*\*

Warmes Schoggi-Törtli umgeben von hausgemachter Himbeer-Glacé und Engadiner Joghurt-Rhabarber-Panna Cota  
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.