



Vorspeisen

Konfekt vom Räucheraal mit Pulpo-Olivenquader 19.00
Frisée-shiso-Salat | geräucherter Joghurt | Wachtelei | Kerbelöl

Bündnerfleisch 13.00
Vogelrilsalat | Pinienkerne | Schweizer Bergkäse | Grissini

Suppe

Tomaten-Melonensuppe 9.50
Fetakäse | Kerbel Pesto

Hauptspeisen

„Ocean Beef“ Black Angus Ochsenroastbeef Dry Aged 36.50
Sautierte Pfifferlinge | Kartoffelgratin

Iberico secreto 34.00
Sobrasada Risotto | Kalamata-Oliven | Rucola

Kabeljaufilet 28.00
Kleine Kartoffeln | buntes Paprikagemüse | Estragon-Senfsauce

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust 24.00
Süßkartoffelpüree | Babyblattspinat | Balsamico-Wildkirschsauce



Blattwerk-Specials

Burger „la vie en Brie“ 19.50
Dry Aged Angus Pattie | Preiselbeeren | Pekanusskrokant | Brie de Meaux
Honigsenf | Lollo rosso

Vegan

„No Chicken Nuggets“ 16.50
Blattsalat | vegane Mayonnaise | Pommes Frites

Dessert

Eierlikör Creme-Brûlée 11.00
Wassermelonen-Himbeer-Salat | Vanilleeis

American Cheese-Cake 9.50
Marinierte Erdbeeren | Latte-Macchiato-Eis