



## Tavolata – Variante 1

Tomatencrèmesüppchen mit Thymian verfeinert  
Siedfleisch Carpaccio an Apfel-Senf Vinaigrette  
Mille Feuille von Davoser Frischkäse und Grillgemüse

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef vom Spiner Bio Jungrind  
mit Rosmarin Jus

Kalbsragout an Champignonsrahmsauce

Pappardelle und Kartoffelgratin

Broccoli mit Mandeln

\*\*\*

Hausgemachte Brownies

Sauerrahm Parfait mit eingemachten Zwetschgen

Heidelbeer Tiramisu

Pro Person CHF 76.-



## Tavolata – Variante 2

Rassiges Peperonicrèmesüppchen  
Vitello an Trauben-Walnuss Vinaigrette  
Würzige Profiteroles gefüllt mit Kräuter-Frischkäse Mousse

\*\*\*

Schweinsfilet im Kräuterspeckmantel  
mit Tessiner Merlot Sauce  
Hackbraten vom Spiner Bio Jungrind  
Kartoffelstock und Zitronenthymian Risotto  
Glasierete zweifarbige Karotten

\*\*\*

Hausgemachte Amaretti  
Holunderblüten Parfait mit Erdbeersauce  
Gebrannte Crème nach Grossmutter's Rezept

Pro Person CHF 76.-



## Tavolata – Variante 3

Sellerie-Apfel Süppchen

Nach Hausrezept gebeizte Lachsforelle vom Sattel  
mit Gurken Tatar und Meerrettich Mousse im Parmesankörbchen

Lauwarmer Gemüse Salat mit Roastbeef-Spiesschen

\*\*\*

Am Stück niedergegartes Kalbssteak  
dazu Monsteiner Eierschwämmli sauce

Brasato vom Spiner Bio Jungrind

Hausgemachte Spätzli und Bündner Bramata

Grüne Bohnen

\*\*\*

Hausgemachte Mini Sacher Törtli

Mokka Baileys Parfait

Orangen Mousse mit Zitrusfrüchte Salat

Pro Person CHF 82.-