

**Les entrées**  
Vorspeisen

**Terrine de foie gras**  
**chutney de pommes, brioche au beurre**

Gänseleberterrine  
Butterbrioche und Apfelchutney

CHF 31

**Thon, saumon d'Öraking, scampis**  
**mangue, concombre, wasabi**

Thunfisch, Öra-King Lachs und Scampi  
Mango, Wasabi und Gurke

CHF 36

**Les soupes**  
Suppen

**Bisque de homard**

Hummer Bisque

CHF 26

**Consommé double de bœuf**

Doppelte Rindskraftbrühe

CHF 24

**Nos plats**  
Hauptgänge

**Scampi U6 d'Afrique**  
Poireau, jus de homard blue

U6 Südafrikanischer Scampi  
Lauch, Hummerfond

CHF 32 / CHF 65

**Filet de bœuf Rossini**

Rindsfilet „Rossini“

CHF 78

**Suprême de canard braisé**  
Légumes asiatiques, nouilles chinoises

Knusprig geschmorte Entenbrust  
Asiatisches Gemüse und chinesische Eiernudeln

CHF 31 / CHF 60

**Baudroie**  
Jeunes pousses d'épinards, sauce champagne

Seeteufel  
Jungspinat und Champagnersauce

CHF 33 / CHF 68

**Pour deux personnes**  
**De notre chambre froide «Dry Age»**  
**Carré de veau de Davos**  
**Fines nouilles, morilles, petits légumes**

Für 2 Personen:  
Aus unserem dry-aged Kühlhaus  
Kalbskarree aus Davos  
Feine Nudeln, kleine Morcheln und mini Gemüse

CHF 180

**Les Desserts**  
**Dessert**

**Assortiment de fromages régionaux**  
**Chutney, pain aux fruits**

Variation vom Affineur «Rolf Beeler»  
Chutney und Früchtebrot

CHF 28

**Moelleux au chocolat à la «Bode»**  
**Sorbet aux fraises**

Bodes flüssiger Schokoladenkuchen  
Erdbeersorbet

CHF 24