

# MENU GOURMET

Commande par table

Order per table

Mosaïque de truite saumonée de Brüggli au nori  
Betterave - pamplemousse - babeurre - poivre rose  
*Mosaic of Brüggli salmon trout with nori*  
*Beetroot - grapefruit - buttermilk - pink pepper*



Tortellini au Paremsan de Tschlin "Cremolata"  
Courge - safran - jaune d'œuf - lard paysan  
*Tortellini of Parmesan from Tschlin "Cremolata"*  
*Pumpkin - saffron - egg yolk - farmer's bacon*



Filet de flétan confit au riz vert  
Poireau - Shi Take - sésame - livèche  
*Confit halibut filet with green rice*  
*Leek - Shi Take - sesame - lovage*



Magret de pigeon laqué au Boudin Noir  
Oignon Tropea - purple curry - figue - ciccorino rosso  
*Glazed pigeon breast with Boudin Noir*  
*Tropea onion - purple curry - fig - ciccorino rosso*



Filet de selle de chevreuil d'Engadine à la truffe d'automne  
Pain perdu "deLuxe" - foie d'oie - cèpe - noisette  
*Engadin loin fillet of deer with autumn truffle*  
*French toast "deLuxe" - goose liver - boletus - hazelnut*



Airelles et mûres  
Chocolat Ruby - vanille - pavot - Shiso  
*Lingonberries and brambles*  
*Ruby chocolate - vanilla - poppy seeds - Shiso*



Gourmet menu complet

150



Gourmet menu au 4 assiettes

120

## Menu du chasseur

### *Hunter's menu*

Salade d'automne aux délices de chasse

Terrine et mousse de gibier - viande séchée de cerf - salsiz de chamoix

*Autumn leaf salad with delicious of hunt*

*Terrine and mousse of game - dried meat of deer - salsiz of chamois*



Soupe crémeuse de civet de gibier

Quenelles d'airelles - marron - chip de coppa

*Creamy soup of game ragout with juniper*

*Dumplings of lingonberries - chestnut - coppa chip*



Entrecôte de cerf d'Engadine grillée à la sauce hollandaise et oignons rôties

Capun au cèpes - céleri - chou de milan - lard

*Grilled Engadin venison sirloin with hollandaise of fried onions*

*Capun of boletus - celery - savoy cabbage - bacon*



Brownie de chocolat chaud aux noix

Glace de pomme - caramel - meringue

*Hot chocolate brownie with walnuts*

*Apple ice cream - caramel - meringue*

## Hors-d'œuvre / Starters

---

Salade d'automne aux délices de chasse	
Terrine et mousse de gibier - viande séchée de cerf - salsiz de chamoix	20
<i>Autumn leaf salad with delicious of hunt</i>	
<i>Terrine and mousse of game - dried meat of deer - salsiz of chamois</i>	
Mosaïque de truite saumonée de Brüggli au nori	
Betterave - pamplemousse - babeurre - poivre rose	29
<i>Mosaic of Brüggli salmon trout with nori</i>	
<i>Beetroot - grapefruit - buttermilk - pink pepper</i>	
Soupe crémeuse de civet de gibier	
Quenelles d'airelles - marron - chip de coppa	17
<i>Creamy soup of game ragout with juniper</i>	
<i>Dumplings of lingonberries - chestnut - coppa chip</i>	
<i>RMP</i> Bouillabaisse Chastè aux poissons de nos lacs et de la mer	
Sauce Pouille et pain à l'ail	26
<i>Bouillabaisse Chastè with</i>	
<i>Soup of fresh -and saltwater fishes with sauce Rouille and garlic bread</i>	

## Plats principaux / main dishes

---

Mousselines de brochet pochées et queue d'écrevisse Epinard en branches - sauce de homard - pommes nature <i>Poached dumplings of pike with prawn Leaf spinach - lobster sauce - salted potatoes</i>	45
Côte couverte de veau d'Engadin grillée au romarin e oignons rôties Gnocchi Parmentier à la crème et garniture de légumes <i>Grilled Engadine veal rib-eye with rosemary and roasted onions Plain in pigna - vegetable garnish</i>	59
Civet de cerf « Rodolfo» Spätzli - chou rouge briasé - garniture de la chasse  <i>Braised ragout of venison « Rodolfo» Spätzli - braised red cabbage - hunter's garnish</i>	39
Escalopes de cerf grillées 'chasseur' Sauce crème au genièvre - spätzli - légumes d'automne  <i>Grilled escalops of venison hunter's style Creamy sauce of juniper - spätzli - vegetables of the fall</i>	45
Entrecôte de cerf d'Engadine grillée à la sauce hollandaise et oignons rôties Capun au cèpes - céleri - chou de milan - lard  <i>Grilled Engadin venison sirloin with hollandaise of fried onions Capun of boletus - celery - savoy cabbage - bacon</i>	59
Filet de chevreuil grillé au melon à l'aigre doux Jus au cassis - pizocals au sère - légumes d'automne  <i>Fillet of deer with melon sweet and sour Blackberry sauce - curd cheese pizocals - vegetables of the fall</i>	63

## Entremets / Desserts

---

Brownie de chocolat chaud aux noix	
Glace de pomme - caramel - meringue	18
<i>Hot chocolate brownie with walnuts</i>	
<i>Apple ice cream - caramel - meringue</i>	
Airelles et mûres	
Chocolat Ruby - vanille - pavot - Shiso	18
<i>Lingonberries and brambles</i>	
<i>Ruby chocolate - vanilla - poppy seeds - Shiso</i>	
Soufflé glacé Chastè au Grand-Marnier	16
<i>Homemade 'semifreddo' with Grand-Marnier</i>	
Sorbet de fleurs de sureau au Bündner Röteli ou Campari	14
<i>Sorbet of elderflower with Bündner Röteli or Campari</i>	
Le choix de fromages et son pain de fruits maison	à partir de / from
<i>Variety of different cheese with homemade fruit bread</i>	15

## Appellation d'origine / Proof of origin

---

### Meat from our butcher Ludwig Hatecke in Scuol

Calf, lamb and porc from the Engadine/Grison/Switzerland  
Beef from Switzerland/Engadin or Ireland (Herford)  
Game if possible from the local hunt or from Austria/EU  
Pigeon from France

### Fish from our supplier Rageth Comestibles in Landquart

Pike wild from NL and CH  
Trout and salmon from aquaculture in Switzerland  
Prawns from the mangrove forests in Vietnam  
Halibut from fishfarming in Norway

## Allergies and intolerance / Allergies and intolerances

---

Cher client

Concernant des ingrédients dans nos plats qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances, s'il vous plaît informer notre personnel cadre sur demande.

Votre hôte, famille Daniela, Gian-Andrea et Rudolf Pazeller

Dear Guest

About ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances, our cadre staff would be pleased to inform you on request.

Your host family, Daniela, Gian-Andrea and Rudolf Pazeller

## Distinctions / Awards

---



Depuis 1996, membre de l'association des hôtels de luxe de Relais & Châteaux.

Since 1996 member of the luxurious hotel association from Relais & Châteaux.



Depuis 1986, membre du Poisson d'Or, une chaîne d'amis de la cuisine de poissons bien gardée.

Since 1986 member of the "the golden fish", an association of friends of an excellent fish kitchen.



Depuis octobre 2018 nous gâtons notre clientèle avec 16 points Gault Millau.

Since October 2018 we spoil our guests with 16 Gault Millau points.