

BUSINESS LUNCH

2. November – 6. November 2026



VORSPEISE

Apfel-Selleriesalat, geröstete Nüsse, Ananas
oder
Bündner Gerstensuppe



MENU I

Rehgeschnetztes, Pilzrahmsauce, Butterspätzli,
Rotkraut, glasierte Maroni
39



MENU II

Linsendal, Datteln, Pani Puri, Naan
29



DESSERT

Rotweinzwetschgen
7

Empfehlung

Café Gourmand
Kaffee oder Espresso mit zwei Macarons
9.5

CHF/INKL. MWST

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Herkunft: Reh(PL)

BUSINESS LUNCH

2. November – 6. November 2026

✿
STARTER

Apple and celery salad, toasted nuts, pineapple
or
Grisons barley soup

✿
MENU I

Sliced venison, creamy mushroom sauce, buttered spaetzle,
red cabbage, glazed chestnuts
39

✿
MENU II

Lentil dal, dates, pani puri, naan
29

✿
DESSERT

Plums poached in red wine
7

Recommendation

Café Gourmand
Coffee or espresso with two macarons
9.5

CHF/INCL. VAT

For allergies and intolerances, please consult our service staff.

Origin: Venison (PL)