

⑤ SÜSS:

GERÄUCHERTES SCHOKOMOUSSE

| in der Krokantkugel mit Nussküchlein | 15

PISTAZIEN-CREME BRÛLÉE

| mit Gewürzorangensalat und Sorbet | 15

RUMTOPFFRÜCHTE

| mit getränktem Savarin und Milchglacé | 15

GLACÉ

| verschiedene Sorten | je Kugel 3.5

WORTH A TRY:

SMOKED WHISKY

| Ardbeg Ten Single Malt mit
Andeerer Granit und Trauben-Nuss-Sauce | 18

GEMÜTLICHE HONIGMILCH

| mit Würzcookie | 9

➞ BIS MORGEN.

KURZ NOTIERT: In unserer Küche verwenden wir ausschliesslich 100% natürliche Lebensmittel – zu 100% ohne künstliche Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, künstliche Farbstoffe und was der Chemiekasten sonst noch her gibt... Wir verwenden saisonale Rohstoffe aus der Region. Ganz klar, wir verstehen Kochen als Handwerk, das wir mit Stolz präsentieren.

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

FINE

CRAFTED

FOODS

//



① START:

PROSECCO Jeio Bisol | 8 | 56
CHAMPAGNER Janisson-Baradon | 40

WARMER RADICCHIO-SALAT

| mit Blauschimmelkäse und Haselnuss | 23

HEISSER GEISSKÄS-SALAT

| mit Tannenhonig, getoasteten Pinien-
und Kürbiskernen | 25

BERGKARTOFFELSCHAUMSUPPE

| mit geräucherten Zwetschgen
und Käscroustillant | 14

② PASTA:

HAUSGEMACHTE MARONI-AGNOLOTTI

| auf getrüffeltem Selleriepüree
mit Andeerer Granit, Nussbutter
und mariniertem Frisee | 23 | 29

SAUTIERTE GNOCCHIS

| in würziger Tomatensauce
mit Bergkäse | 23 | 29

GRATINIERTER BERGGREIDENUDELN

| würziger Rahm, sautierter Spinat,
krosser Salbei und Birnenkompott | 23 | 29



③ MANUFAKTUR:

BURGER



Baumnuss-Bratling im Würzbun mit Birnenrelish, Geisskäs und Randencrisp auf Frisee – dazu Salat und Kartoffelspalten

29

VOM BRETT



Käsespezialitäten von der Bio Sennerei Andeer und vom Jumi Hof mit hausgemachtem Brot, Butter, verschiedene Chutneys und Pickles

23

ODER

④ PLATES:

Sie wählen Ihre drei Lieblingskomponenten – Wir kreieren Ihren individuellen Teller.

Noch eine hausgemachte Sauce dazu?



AUS BERGGETREIDE
UND BERGKARTOFFEL

KARTOFFEL FRIES | mit Sauerrahmdip

KARTOFFELSTAMPF | mit geschmorten Rauchzwiebeln

CREMIGER GETREIDESALAT | mit Kichererbsen, Weizen und Rauke

POLENTA | aus rotem Tessiner Mais mit Radiccio-Marmelade



AUS GARTEN, FELDERN
ODER BERGWÄLDERN

GEGRILLTE BUNTE RÜBEN UND RÜBCHEN | in Nusspesto

GERÄUCHERTE, GEGRILLTE PILZE | mit Bergkräuterbutter

APFEL-KNOLLESELLERIE-GEMÜSE | über dem Feuer geschmort

GETRÜFFELTER WIRSING | in Cognac-Sauerrahmsud

| Teller aus bis zu drei Items 20

| jedes weitere Item 8



HAUSGEMACHTE SAUCE

SAUCE GRIBICHE | Savora Senfcreme mit Ei und Schnittlauch

SAUCE ROMESCO | aus Tomaten, Paprika, Peperoni und Röstnüssen

BEET ROOT SAUCE | mit karamellisierten Baumnüssen und Meerrettich

GUTER WEIN ZUM ESSEN

GERNE EMPFEHLEN WIR IHNEN
EINE KORRESPONDIERENDE
WEINBEGLEITUNG

| je 5



⑤ SWEETS:

- SMOKED CHOCOLATE MOUSSE
| in the croquant ball with nut cakes | 15
- PISTACHIO CREME BRÛLÉE
| with spiced orange salad and sorbet | 15
- RUMPOT FRUITS
| with soaked savarin and milk ice cream | 15
- ICE CREAM
| various flavours | per scoop 3.5

WORTH A TRY:

- SMOKED WHISKY
| Ardbeg Ten Single Malt
with Andeer Granit and grape-nut-dip | 18
- COSY WARM MILK AND HONEY
| with spiced cookie | 9

➞ SEE YOU TOMORROW.

FOR THE RECORDS: In our kitchen we use only 100% natural food - 100% without artificial preservatives, flavor enhancers, artificial dyes and what else the chemistry box still provides... We use seasonal raw materials from the region. Clearly, we understand cooking as a craft which we proudly present.

All prices in CHF inclusive VAT

FINE

CRAFTED

FOODS

//



① STARTERS:

PROSECCO Jeio Bisol | 8 | 56
CHAMPAGNER Janisson-Baradon | 40

WARM RADICCHIO SALAD
| with blue cheese and hazelnut | 23

HOT GOAT CHEESE SALAD
| with fir honey, toasted pine nuts and
pumpkin seeds | 25

MOUNTAIN POTATO SOUP
| with smoked plums and
cheesecroustillant | 14

② PASTA:

HOMEMADE MARONI AGNOLOTTI
| on truffled celery puree
with Andeerer granit,
nut butter and marinated frisee | 23 | 29

SAUTED GNOCCHIS
| Spicy tomato sauce
and mountain cheese | 23 | 29

GRATINATED MOUNTAIN GRAIN NOODLES
| cream, sautéed spinach, crispy sage
and pear compote | 23 | 29



③ MANUFAKTUR:

BURGER



Walnutpattie in a bun, with marinated frisee, pear relish, goat cheese and crispy beetroot – served with a salad and wedges

29

SERVED ON A WOODEN BOARD



assortment of local cheese from the dairy Andeer and the Jumi Hof with homemade bread, butter, chutneys and pickles

23

OR

④ PLATES:

You choose your three favorite components – we create your individual plate.

Would you like one of our homemade sauces to your dish?



MADE OF MOUNTAIN GRAIN
OR POTATO

POTATO FRIES | with sour cream dip

MASHED POTATOS | with smoked onion

WARM GRAINSALAD | with chickpeas, wheat and arugula

POLENTA | from red corn with radicchio-marmalade



FROM THE GARDEN, FIELDS
OR MOUNTAIN FORESTS

GRILLED BEETS | in nut pesto

SMOKED AND GRILLED MUSHROOMS | in herb butter

APPLE CELERY GRATIN | braised over the fire

TRUFFLED SAVOY | in cognac-cream

| plate with up to three items 20

| additional item, each 8



HOMEMADE SAUCE

SAUCE GRIBICHE | with egg and fresh chives

SAUCE ROMESCO | sweet tomatoes with spicy peppers and roasted nuts

BEET ROOT SAUCE | beetroot with caramelised walnuts and horseradish

| each 5

**GOOD WINE
FOR YOUR DINNER**

WE'RE PLEASED TO RECOMMEND
YOU CORRESPONDING WINE
FOR YOUR MEAL

