

Relais Menu

Balfego Thunfisch

Avocado, Radieschen, Zitronen und Szechuan Pfeffer

—

Doppelte Kraftbrühe

mit « Fromage de tête » und Champignons

—

«Capuns Sursilvans»

—

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kohlraben mit Safran, Cherry Tomaten und Taggiasca Oliven

—

Gebratenes Entrecote double vom Rind

Sauce Marocaine, Sommergemüse und Kartoffelgratin

—

Käseauswahl vom Wagen

mit hausgemachtem Birnenbrot

—

Kirschen aus dem Casa Tödi Garten

Kirschen-Mandel-Clafoutis
und Vanille-Eis

3 Gänge 83 / 4 Gänge 98 / 5 Gänge 114 / 6 Gänge 129 / 7 Gänge 145

Its Classics

Vorspeise

Geräucherter Tartar vom Surselva Rind
mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich
24.–

Für 2 Personen

«Rindsfilet Wellington»

Serviert mit frittierten Casa Tödi Kartoffeln, Rotweinjus und
kleinem frischen Blattsalat mit Kräutern
68.– pro Person

Dessert

« Tarte au citron »
und Mascarpone Sorbet
14.–

Lunch - Terrasse

Gemischte Blattsalate

mit Aprikosen, Blauschimmelkäse und Mandeln
16.-

Geräucherter Tartar vom Surselva Rind

mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich
24.-

Tomatentarte mit Basilikum

Taggiasca Oliven und gebackener Salbei
21.-

„Capuns Sursilvans“

28.-

Schokoladenmousse

12.-

„Casa Tödi Meringue“

mit Rahm und Glace (1 Kugel) nach Wahl
11.-

SORBETS UND EISCREME

4.- pro Kugel

Sorbet:

Pfefferminze / Gartenbeeren / Mascarpone

Eiscreme

Karamell / Kaffee / Schokolade / Vanille