CASA TÖDI

da Manuel Reichenbach

Relais Menu

« Fromage de Tête »
Terrine vom Nadelser Alpschwein
Pochierte Apfel, Meerrettich-Crème und Senfvinaigrette

–

Butternuss-Kürbis Velouté
Mit Crème fraîche, geröstete Kürbis-Kerne und Öl

–

Entenschenkel-Confit
Mit Sauerkraut und eingelegten Zwetschgen

–

Bouillabaisse vom Wolfsbarsch
Fenchel-Marmelade, Karotten und Sellerie

–

«Blanquette de Veau»
Weisses Kalbsfrikassee, gebratene Kalbsmilken, schwarzer Trüffel
Rosenkohl, Schwatzwurzeln und neue Kartoffeln

–

Käseauswahl vom Wagen
mit hausgemachtem Birnenbrot

–

Birnen aus dem Casa Tödi Garten
In Rotwein pochierte Birnen
Vanille-Eis und Haselnuss-Croquant

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

CASA TÖDI
da Hanuel Reichenbach

Ils 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.–