

Champagne Laurent-Perrier brut

\* \* \* \* \*

### **Quattrophonie vom Tatar**

Rind | Bündnerfleisch | Lachs | Avocado  
Brioche-Toast & zweierlei Butter

\* \* \* \* \*

### **Fondue Chinoise & Bacchus**

#### **«Scharmoin-Edition»**

Rind | Bison | Kalb | Poulet | Gams  
Black Tiger Crevetten | Seeteufel | Jakobsmuscheln  
Safran-Risotto | Trockenreis | Herzoginkartoffeln  
Baguettes nature | Knoblauch | Mehrkorn | Zwiebel  
Mango | Ananas | Birne | Apfel | Kiwi | Kaki | Mandarine  
Sternfrucht | Lychee | Kumquat | Baby-Banane  
Antipasti Peperoni | Champignon | Zucchetti | Aubergine  
Tomate | Mixed pickles | versch. Chutneys | Randen-Chips  
Saucen Cocktail | Curry | Knoblauch | Pfeffer | Tartare  
Joghurt | Trüffel | Chili | Frischkäse | Senf | Béarnaise

\* \* \* \* \*

### **Schoggi at its best**

Schokoladen | Traum | Mousse | Kuchen  
Mangosorbet mit Malibu | Kokos-Makron

Fr. 145.- | à-discrétion | inkl. Apéro | exkl. Bahnfahrt  
Keine Musik, Tanz, Tischbomben & Trallala

Vegetarische Alternative: Triologie vom Tatar (Aubergine, Tomate, Avocado),  
hausgemachter Nussbraten mit Portwein-Jus u. Tagliatelle, gleiches Dessert  
Nur auf Vorbestellung 24 h | Fr. 85.- | inkl. Apéro | exkl. Bahnfahrt