

LAVAL

Menu Classic

Gebeizter Bio-Lachs mit Tomaten-Avocado-Guacamole 32

Rettich | Gurken | Radieschen ^{G,L}

Cremesuppe von Saisongemüse mit milden Trüffel-Aromen 16

Lauch | Sellerie | Karotten ^{G,V}

Capuns von marktfrischem Gemüse an Kräutersauce 33

Mangold | Schmelzzwiebeln | Hobelkäse ^V

oder

Tournedos vom Rindsfilet an Barolojus 53

Stampfkartoffeln | Karotten | Kohlrabi ^{G,L}

Dreierlei von Alpenmilchschokolade 16

Mousse | Glace | Sauce ^{G,V}

Menu Sursilvan

Tatar vom Kalb auf marinierten Waldpilzen 32

Grissini | Gartenkräuter | Sauerrahm ^G

Suppe von zweierlei Karotten 16

Berghonig | Petersilie | Crumble ^{L,V}

Hausgemachte Quarkpizokel mit Rosinen und Röstbrot 29

Schnittlauch | Petersilie | Alpkäse ^V

oder

Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Rosmarinjus 53

Bramata Polenta | Bohnen | Staudensellerie ^{G,L}

Lauwarmes Knusper-Cannelloni 16

Strudelteig | Zwetschgen | Sorbet ^V

oder

Temperierter Brigelser Fluralva-Weichkäse mit Früchtebrot 16

Nusscreme | Meersalz | Chutney ^V

Menu Vital

Bouquet von bunten Blattsalaten 16

Gemüwestreifen | Vitalkörner | Hausdressing ^{G,L,V}

Shot von Äpfeln und Birnen aus der Surselva 12

Minze | Ahornsirup | Haselnuss ^{G,L,V}

Sashimi von roh mariniertem Thunfisch mit Gemüwestreifen 37

Ingwer | Wasabi | Sojasauce ^{G,L}

oder

Tranche vom Wolfsbarsch auf mediterraner Caponata 52

Auberginen | Peperoni | Zucchetti ^{G,L}

Panna Cotta mit Caramel-Aromen 16

Rohrzucker | Limetten | Frucht-Coulis ^{G,V}

LAVAL

Menu Vegan

Delice von Hummus auf mariniertem Blumenkohl 29

Zitronensaft | Tahini | Sesamöl ^{G,L,V}

Suppe von Gemüselauch und Petersilie 16

Kümmel | Lorbeerblätter | Muskat ^{G,L,V}

Teigtaschen von Bergkartoffeln auf Linsen-Sugo 27

Tomaten | Zucchini | Chili ^{L,V}

oder

Rotes Curry von Planted-Chicken und Kokosmilch 43

Kefen | Karotten | Parfümreis ^{L,V}

Creme von Vanille und Mandelmilch 16

Beeren | Minze | Krokant ^{L,V}

Menu Caschiel

Exklusiv im Da Rubi erhältlich, ab 2 Personen, Preise pro Person

Salatschüssel 16

Gemüsestreifen | Vitalkörner | Hausdressing ^G

Fondue 39

oder

Brigelser Raclette 39

mit Käse aus der Region

Zitronensorbet mit Wodka 14

Menu Komplet inklusive ½ Flasche Molignon Chasselas 96

3 Gänge (ohne Wein) 69

Bündner Plättli mit einem Aufpreis pro Person von 16

Sie können sich die Gänge alternativ gerne quer durch die
verschiedenen Menus zusammenstellen.

4 Gänge CHF 96

5 Gänge CHF 115

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie
unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Herkunftsbezeichnung:

Kalb: CH, Rind: CH/AUS, Poulet: CH, Speck: CH, Schwein: CH, Lamm: SCO, Wild CH/DE

Lachs: NOR, Jakobsmuscheln: SCO, Garnelen: VIE, Seezunge: FR, Heilbutt: FR

^G = Glutenfrei | ^L = Laktosefrei | ^V = Vegetarisch