

LA VAL

WEINEMPFEHLUNG

Berlucchi 61 Rose Lombardei Venetien - Italien	Chardonnay Pinot Nero	NV	75cl	98
Maris IGT Azienda Agricola Decugnano Umbrien, Italien	Chardonnay Grechetto	2014	75cl	62
PoggioargentierA Podere Adua Toskana, Italien	Syrah	2016	75cl	88

RACLETTE UND FONDUE

Im Restaurant da Rubi servieren wir Ihnen unser **Raclette** und das traditionelle **Käse Fondue**. Unseren Käse beziehen wir aus der Cascharia Breil. Wir servieren unter anderem milden und rezenten Bergkäse, sowie Käse verfeinert mit Pfeffer, Kümmel und Brennnessel.

Mit ½ Flasche Wein* 59 pro Person

Mit ½ Flasche Wein*, Salatschüssel und LA VAL Mini-Dessert 79 pro Person

Bündner Plättli zum Teilen mit einem Aufpreis von 13 pro Person

* «Molignon», Adrian & Diego Mathier, Chasselas AOC, Wallis, Schweiz

MENU VEGETARIANO

VORSPEISE



Tatar von roh mariniertem Blumenkohl
Hummus | Sonnenblumenkerne | Safran 25

SUPPE



Suppe von zweierlei Karotten mit Quinoa
Kardamom | Orangen | Ingwer 15

HAUPTSPEISE



Hausgemachte Nuss-Pizokel mit Federkohl
Hobelkäse | Petersilie | Röstbrot 31



Capuns von marktfrischem Gemüse in Kräuter-Rahm
Mangold | Bergkäse | Schmelzzwiebeln 41*

DESSERT



Hausgemachtes Sorbet von Paterno Mandarinen
Kiwi | Ananas | Hippenblüte 16*



Affogato al Café
Espresso | Kakao | Glace 10*


L A V A L

MENU STAGIONALE

VORSPEISE

Harmonie von Burrata und Strolghino di Culatello 28*
Fenchel | Petersilienpesto | Meersalz-Grissini

SUPPE

 Cappuccino von Süsskartoffeln und Birnen 15*
Galgant | Petersilie | Silserli-Crumble

HAUPTSPEISE

Ravioli von Ricotta auf geschmortem Rindsragout mit Waldpilzen 32
Karotten | Sellerie | Kohlrabi

 Entrecôte vom Büffel auf Kartoffel-Trüffelpüree 55
Bohnen | Speck | Kartoffelstroh

DESSERT

 Kaiserschmarrn auf Preiselbeer-Apfelkompott 16
Rum | Rosinen | Vanilleglace


 Shot vom Zimtparfait 10
Glühwein-Zwetschgen

MENU CLASSICO


VORSPEISE

Mild gebeizter Bio-Wildlachs auf Schwarzbrot 28*
Hüttenkäse | Dill | Honig- Senf-Sauce

SUPPE

 Cremesuppe von Wintergemüse und schwarzen Trüffeln 15
Schwarzwurzeln | Petersilienwurzeln | Pastinaken


HAUPTSPEISE

 Jakobsmuscheln mit Speck auf schwarzem Risotto 42*
Senfsaat | Äpfel | Safran

Geschmorte Kalbsbäggli mit Rotwein-Schalotten 44*
Sellerie-Creme | Karotten | Brot-Schnitte

Dessert

 Lauwarmer Brigelser Fluralva-Weichkäse 13
Meersalz-Nusscreme | Portweinemarmelade | Früchtebrot

  Shot vom Schoggimousse 10
Honigkrokant

4-Gang Menu 88

5-Gang Menu 103

6-Gang Menu 123

* Die mit Sternchen versehenen Produkte sind für Allergien und Unverträglichkeiten von Laktose und Gluten teilweise anzupassen.