



HUMMERFESTIVAL – Lobster Festival

LE MENU – The Menu

HUMMERSCHOKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, GRAPEFRUITS UND SALATHERZEN

Lobster cocktail with caviar, quail egg, grapefruit and lettuce hearts

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND KRÄUTERÖL

Foamy lobster soup with lobster meat and herb oil

SURF & TURF MIT SAUCE BÉARNAISE, BROCCOLI UND RÖSTKARTOFFELN

Surf & Turf with Béarnaise sauce, broccoli and roasted potatoes

SCHOKOLADENMOUSSE MIT ZWETSCHGEN UND SAUERRAHMGLACE

Chocolate mousse with plums and sour cream ice cream



PREMIERS – Starters

BLATTSALAT MIT TRAUBEN, KÜRBIS, KABIS, KERNEN UND HAUSDRESSING

Mixed green salad with grapes, pumpkin, cabbage, seeds and house dressing

MINI 11 / 15

MIT HUMMER – with Lobster

+ 14

HUMMERCOCKTAIL MIT KAVIAR, WACHTELEI, GRAPEFRUIT UND SALATHERZEN

Lobster cocktail with caviar, quail egg, grapefruit and lettuce hearts

35

SCHWEIZER RINDSTATAR FEIN GESCHNITTEN MIT GETOASTETEM BAGUETTE

Swiss beef tartar with toasted baguette

80gr. 27 / 160gr. 39

HUMMERSCHAUMSUPPE MIT HUMMERFLEISCH UND KRÄUTERÖL

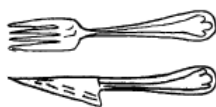
Lobster foam soup with lobster meat and herb oil

21

BÜNDNER GERSTENSUPPE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Traditional barley soup from Grisons with fresh herbs

15



PLATS PRINCIPAUX – Main courses

SURF & TURF MIT SAUCE BÉARNAISE, BROCCOLI UND RÖSTKARTOFFELN

Surf & Turf with béarnaise sauce, broccoli and roasted potatoes

78

TAGLIOLINI MIT HUMMER, BISQUE UND FRISCHEM SPINAT

Tagliolini with lobster, lobster bisque and fresh spinach

52

HUMMER THERMIDOR, LEICHT GRATINIERT MIT TRÜFFEL-HOLLANDAISE, SPINAT UND REIS

Lobster Thermidor

lightly gratinated, served with truffle hollandaise, spinach and rice

1/2 52

1/1 72

HAUSGEMACHTE CAPUNS IN RAHMOUILLON, ZWIEBELN UND BÜNDNERFLEISCH

Homemade Capuns in a creamy broth with onions and air-dried beef from Grisons

29

KALBSTEAK 200g MIT CAFÉ DE PARIS, GEMÜSE UND POMMES FRITES

Veal steak 200g with café de Paris, vegetables and French fries

59

CHEF'S FISCHSUPPE MIT CHILI, FENCHEL, TOMATE, SAFRAN UND BAGUETTE

Chef's fish soup with chilli, fennel, tomato, saffron and baguette

41 / 65



LE FROMAGE – Cheese

KÄSE, WIE MAN IHN LIEBT – MIT CHUTNEY, GELÉE UND BROT 

Cheese as you love it – with chutney, jelly and bread

15 – 25

DESSERTS – Sweets



CRÈME CATALANE 

Catalan custard with caramelized sugar

13

POCHIERTE ROTWEIN-ZWETSCHGEN MIT SAUERRAHMGLACE UND GRANOLA 

Poached red wine plums with sour cream ice and granola

15

AUSWAHL FEINER FRANZÖSISCHER PATISSERIE AUS UNSERER VITRINE

VON «TÖRTCHEN-FEE» – MADE BY MARIA AUS FLIMS

Delicate French pastries from our display case

By Maria, our little cake fairy from Flims

12 – 13

HAUSGEMACHTE GLACE / Homemade ice cream 

SAUERRAHM – Sour cream

VANILLE – Vanilla

ZITRONE – Lemon

MANGO – Mango

ERDBEEREN – Strawberry

HIMBEEREN – Raspberry

WILD-HEIDELBEEREN – Wild Blueberry

5.50



Vegetarisch 

Alle Preisangaben in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

Für Informationen zu Allergenen wende Dich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden. Besten Dank.