



im «Sous-vide Verfahren»



Bei uns gibt es täglich frische Gerichte aus der Profiküche für Sie als Take away. Die Gerichte sind für Sie so gegart, dass Sie diese nur in heisses Wasser legen müssen – und fertig. Damit es auch 100% gelingt, haben unsere Köche für Sie eine Fertigungsanleitung geschrieben.

Zugleich stellen wir Ihnen unseren neuen Küchenchef Johann Grenzi vor, der konsequent auf die Alpenküche setzt.

Was wir verarbeiten, kommt von Bauern aus unserer näheren Umgebung. Wir bringen Ihnen das Terroir unserer Heimat auf den Teller. Wir möchten, dass Sie sich an uns erinnern: an unser selbst gebackenes Brot, hausgeschlagene Butter, das seltene Gemüse aus dem Rheintal oder den Alpenkaramell. Wir servieren Ihnen unsere Gerichte alle auch in vegetarischer Form.

Nehmen Sie diese Eindrücke mit und kommen Sie bald wieder, wenn wir Gastgeber in unseren Restaurants sein dürfen.

Küchenchef Johann Grenzi mit Team wünschen Ihnen einen besonderen Genuss.

Wünschen Sie, dass unser Küchenchef Johann Grenzi die Gerichte servierfertig bei Ihnen zuhause zubereitet, sogar mit einem Gastgeber aus unserem Team ?

Dann ist unser «**Restaurant at home**» - **Service** das richtige Angebot. Wir beraten Sie gerne.

Angebot

Degustationsbox mit Wettbewerb

Sie können Ihre Degustationsbox nach Belieben für ein 3-Gang Menu zusammenstellen

Für zwei Personen 100,- SFr

Dazu gibt es hausgemachtes Brot, Aufstrich sowie einen Serviervorschlag mit Foto und allenfalls Anweisung für die Fertigstellung.

Über Ihre Fotos, wie Sie die Gerichte präsentiert haben, würden wir uns freuen und wir posten diese auf unserer Facebookseite.

Die/Der mit den meist geposteten Fotos gewinnt ein Fine Dining Abendessen für zwei Personen.

Aktion gilt bis August 2020.





Vorspeisen

Grüner und weisser Spargel aus dem Rheintal Hausgebeizter Bodenseehecht Jonaapfel Buttermilch Gartenkräuter G,D	16
Ofenrübli Biogeiskäse Kopfsalatsalsa Salzkaramell Baumnüsse H	14
Nüsslisalat Bergkartoffel Bioei Alpschweinspeck G,D,C,F	15
Appenzeller Safransuppe Ofenspargel Erdnussdukka G,F,H,	8

Echte Rindssuppe Ochsenchwanzravioli Wurzelwerk Kräuter	12
---	----

Hauptspeisen

Zander gedämpft Kohlrabi Morcheln glasierter Spargel weisse Butter D,G,F	24
Bündner Kalb gebraten und geschmort Artischocke handgemachte Bärlauchgnocchi Erbsen G	32
Gefüllte Biopoulebrust Jungmaisgemüse Ribelmaistaler Rucolapesto G	24

Vegetarisch

Johann - Klassiker Marktgemüse in verschiedenen Garmethoden und Farben Quarkpizokel Buttermilch, -Schnittlauchsauce G	22
Bärlauchgnocchi Spargel Morcheln Alpbutter G,C,A	19

Dessert

Alpquark Quarkkuchen Holunder Rhabarber	
---	--



Schokolade «Thessoni» Cremeux Mousse Hibiskusblüte G,C	12
---	----

Bergkäselektion	18
------------------------	----

Unsere Klassiker «reloaded by Johann»

Biopoulet Wrap oder Gemüse Wrap Pouletstreifen, Eisbergsalat, Crème fraiche, Avocado, Bergkäse, Salsa, Salatbouquet G,C,A	20 / V: 18
---	------------

Hausgemachte Bündner Capuns In Mangold gerollt, leichter Buttermilchsauce, Bergkäse G,C,A	22
--	----

Hausgemachte Bioquarkpizokel Mit Gartenschnittlauchsauce und knackigem Salat G,C,A	19
---	----

Vegetarischer Qornburger mit hausgemachter BBQ-Sauce, Süsskartoffel pommes natur und knackigem Salat G,C	18
--	----

Kalbs-Cordon bleu (180g) Zuhause zum Fertigbacken. Die Panade geben wir Ihnen mit. Gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse, frisches Marktgemüse, Bergkartoffeln in Alpbutter G,C,A	28
--	----

Beef Brisket Sandwich Im Smoker langsam gegarte Rinderbrust (200g) fein aufgeschnitten in einem Bun, Balsamicomayonaise, saisonalem Salat, Tomate, karamellisierten Balsamico- zwiebeln, Emmentaler	
--	--