

CHEF RECOMMENDATION TASTING MENU

130

Weinbegleitung / Wine Pairing CHF 65

PRO | PER PERSON

Mango und Pani Puri Häppchen
Mango Shot and Pani Puri Bites

Indisch gewürzte Mini-Krevetten
Indian Spiced Baby Shrimps

Terra Brot mit Goa Nduja Butter
Terra bread and Goan Nduja butter

*« Cuveé Presrige » Franciacorta extra brut, Azienda Ca' del Bosco,
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Italien – 1 dl*

Stracciatella, gerösteter Pfirsich, Bhel
Stracciatella, Charred Valais Peach, Bhel

Gebatener Mais Bhutta, Limetten-Chaat Butter
Charred Sweetcorn Bhutta, Lime-Chaat Butter

*Hochheimer Kirchenstück «im Stein» 2024, Weingut Künstler, Riesling,
Rheingau, Deutschland – 1 dl*

Tatar vom Saibling der Region, grüner Apfel Kosambari
Alpine Saibling Tartare, Green Apple Kosambari

Bouchot Muscheln Moiley, Thai-Basilikum
Moules de Bouchot Moiley, Thai Basil

*Blauburgunder Traditionell 2020, Schloss Salenegg, Pinot Noir, Maienfeld,
Schweiz – 1 dl*

Geschmorte Lamm Haxe, Rogan Josh Jus, Erbsen
Slow Roasted Lamb Shank, Rogan Josh Jus, Garden Peas

*Cabernet Sauvignon « Laudinella Collection »
La Carraia Azienda Vinicola, Umbrein, Italien – 1 dl*

Schokoladen Tarte, Salziges Fudge
Chocolate Tart, Salty Fudge

Taylor's Port 20, Douro-Tal, Portugal – 0.4 dl

SNACKS

Terra Brot mit Fermentierte Butter **13**
Terra Bread and Cultured Butter

Eingemachte Tomaten und Burrara Chaat **19**
Pickled Tomato and Burrata Chaat

Indisch gewürzte Mini-Krevetten **19**
Indian Spiced Baby Shrimps

Asiatisches Rindstatar mit Chips **24**
Asian Beef Tartare and Chips

Mango und Pani Puri Häppchen **15**
Mango Shot and Pani Puri Bites

Fladenbrot **15**
Flat Bread

VORSPEISEN | STARTERS

Frittierte Zucchettiblüte, Gurke-Minze Raita **19**
Courgette Flower Pokora, Cucumber-Mint Raita

Tatar vom Saibling der Region, grüner Apfel Kosambari **26**
Alpine Saibling Tartare, Green Apple Kosambari

Gegrillte Forelle der Region, Goa Recheado, Gurken Kachumber **37**
Mountain Trout, Goan Recheado, Cucumber Kachumber

Tandoori Oktopus, Curry Blatt Chimichurri **28**
Tandoori Octopus, Curry Leaf Chimichurri

Bouchot Muscheln Moiley, Thai-Basilikum **28**
Moules de Bouchot Moiley, Thai Basil

Sofern Sie sich für unser Tasting-Menü entscheiden, erlauben wir uns darauf hinzuweisen, dass dieses einheitlich für alle Gäste am Tisch serviert wird. Individuelle Abänderungen des Menüs können wir leider nicht vornehmen. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vorab über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir mögliche gesundheitliche Risiken ausschließen können.

Should you choose our tasting menu, we kindly ask you to note that it is served uniformly for all guests at the table. Unfortunately, individual modifications to the menu cannot be accommodated. Please inform our service team in advance of any allergies or dietary intolerances in order to avoid any potential health risks.

SALAT & BEILAGEN | SALADS & SIDES

Alpines Früchte Chaat <i>Alpine Fruit Salad</i>	15
Gewürzte Mini-Maiskolben, Vadouvan Dip <i>Spiced Baby Corn, Vadouvan Dip</i>	18
Stracciatella, gerösteter frischer Pfirsich, Bhel <i>Stracciatella, Charred Fresh Peach, Bhel</i>	14
Veltliner Bresaola, Kichererbsen Salat <i>Valtelina Bresaola, Sprouted Chickpea Salad</i>	18
Schwarzes Dhal <i>Dal Makhani</i>	14
Sommer Erbsen und Morchel Pulao <i>Summer Peas and Morel Pulao</i>	21
Ländliches Poulet Curry <i>Country Style Chicken Curry</i>	20
Naan Brot (1 Stück) <i>Compressed Garlic Naan bread (1 pcs)</i>	7
Brätler Kartoffeln, Federkohl <i>Charred baby Potatoes, Baby Kale</i>	15

HAUPTGÄNGE | MAINS

Grillierte Aubergine Bharta <i>Open Fire Aubergine Bharta</i>	30
Polenta Taragna Khichdi, Steinpilze <i>Polenta Taragna Khichdi, Porcini</i>	32
Gedämpfter Zander, Alleppy Curry <i>Steamed Zander, Alleppy Curry</i>	45
Geschmorte Lamm Haxe, Rogan Josh Jus, Erbsen <i>Slow Roast Lamb Shank, Rogan Josh Jus, Garden Peas</i>	45
mit Morcheln <i>with Morels</i>	57
Butter Chicken aus dem Mistkratzerli <i>Butter Chicken from the Mistkratzerli</i>	48
Schweins Vindaloo, Knusperige Schweinsbrust, <i>Pork</i> <i>Vindaloo, Crispy Pork Belly</i>	41

SPECIALS

Rinds «Rib Eye», Chili Choron Sauce <i>Rib Eye, Chili Choron sauce</i>	pro per 150 g 42
Terra Burger mit Pommes <i>Terra Burger with French fries</i>	Veggie Vegi 32 Rind Beef 38

DESSERT

Yoghurt Soft-Eis, Eingelegte Beeren, Rosen Konfitüre <i>Yoghurt Soft Serve, Macerated Berries, Rose Jam</i>	17
Warmes Aprikosen Halwa, Kardamon Rahm, Mandel Tuile <i>Warm Valais Apricot Halwa, Cardamon Crème Fraîch, Almond Brittle</i>	18
Schokoladen Tarte, Salziges Fudge <i>Chocolate Tart, Salty Fudge</i>	17
Blaubeeren Falooda, Safran-Rosen Kulfi <i>Blueberry Falooda, Saffron-Rose Kulfi</i>	17

Individuelle Abänderungen des Menüs können wir leider nicht vornehmen. Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vorab über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten, damit wir mögliche gesundheitliche Risiken ausschließen können

Unfortunately, individual modifications to the menu cannot be accommodated. Please inform our service team in advance of any allergies or dietary intolerances in order to avoid any potential health risks.