DA FORTUNAT

REGIONAL FLAVORS

BIOCUISINE

HIER WERDEN ZU 60–90 %
BIO–ZERTIFIZIERTE PRODUKTE VERWENDET.

Starters

Carpaccio of boiled organic beef with herb vinaigrette, horseradish, sprouts and garlic croutons **19.00**

Tartare of baked beetroot, thyme mayonnaise, Belper Knolle orange caviar and crispbread **17.00**

Apple marinated sea bass on lamb's lettuce cream with cucumber and caramelized walnuts **19.00**

Roasted butternut squash soup with pumpkin seeds and its oil **14.00**

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Vorspeisen

Carpaccio vom gesottenen Bio - Rind an Kräuter-Vinaigrette, Meerrettich, Sprossen und Knoblauch-Croûtons **19.00**

Tatar von der gebackenen Rande mit Thymianmayonnaise Belper Knolle, Orangenkaviar und Knäckebrot **17.00**

Apfelmarinierter Wolfsbarsch auf Feldsalat-Creme mit Gurke und karamellisierten Baumnüssen **19.00**

Suppe vom gerösteten Butternusskürbis mit Kernen und Öl **14.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Main Courses

Braised beef roast with baked leeks and mountain – potato espuma	**28.00**
Sous vide cooked chicken breast with nut crust, tarragon foam and glazed turnips	**30.00**
Whiskey infused roast sausage on creamy savoy cabbage, chili – gravy and crispy onions	**27.00**
Celeriac mille-feuille with parmesan, poached pears and black truffle	**25.00**

Side Dishes

Lyon style potatoes	**6.00**
Wild rice with herbs	**6.00**
Fortunat salad bowl with sprouts and seeds	**5.00**

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Hauptgerichte

Geschmortes Passugger Rind mit gebackenem Lauch und Bergkartoffel – Espuma	**28.00**
Sous vide gegarte Poulardenbrust mit Nusskruste, Estragon-Schaumsauce und glasierten Rüben	**30.00**
Bündner Whisky - Bratwurst auf Rahmwirsing mit Chilijus und Röstzwiebeln	**27.00**
Mille-feuille vom Knollensellerie und Parmesan mit pochierter Birne und schwarzem Trüffel	**25.00**

Beilagen

Bratkartoffeln aus dem Albulatal	**6.00**
Quark Spätzli	**6.00**
Fortunat Salat-Bowl mit Sprossen und Kernen	**5.00**

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Desserts

French pastry	**8.50**
Dessert of the day	**8.50**
Choice of homemade ice creams and sorbets	**per scoop 4.50**

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Süssspeisen

Französische Patisserie	**8.50**
Tagesdessert	**8.50**
Eis und Sorbet nach Wahl	**pro Kugel 4.50**

Alle Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Our suppliers

Whiskey Bratwurst
Butchery Mark, Schiers

Organic beef
Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Fish and poultry
Certified organic products from Transgourmet

Dairy products
Floh Bienert, Andeer Dairy
Certified organic products from Transgourmet

Mountain potatoes
Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

Organic vegetables
Bio Hof Dusch and Bio Hof Glavadetscher, Malans

As well as our various herbs, sprouts, and microleaves from our own production

Products made as naturally as possible according to strict guidelines, resulting in a pure and authentic taste.

Unsere Lieferanten

Whiskey Bratwurst
Metzgerei Mark, Schiers

Bio Rind
Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Fisch und Geflügel
Bio Zertifizierte Produkte von Transgourmet

Milchprodukte
Floh Bienert, Sennerei Andeer

Bio Zertifizierte Produkte von Transgourme

Bergkartoffeln
Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

Bio Gemüse
Bio Hof Dusch und Bio Hof Glavadetscher, Malans

Sowie unsere diversen Kräuter, Sprossen und Microleaves aus eigener Produktion

BIOSUISSE Produkte, welche nach strengen Richtlinien so natürlich wie möglich hergestellt sind und daher über einen reinen und authentischen Geschmack verfügen.

Non-alcoholic Beverages / Alkoholfreie Getränke

Softdrinks

Vivi Alpenkräuter	3.3 dl	**5.90**
Vivi Kola	3.3 dl	**5.50**
Vivi Kola Zero	3.3 dl	**5.50**
Vivi BIO Zitrone	3.3 dl	**5.90**
Tensai Elderflower Green Tea	3.3 dl	**6.50**
Pétillantes Orange	3.3 dl	**6.50**
Urban Kombucha Hibiskus	3.3 dl	**7.50**
Infusades Assam&Agrumes	3.3 dl	**6.50**
Moya Kombucha, Apfelminze	3.3 dl	**7.50**
Kult Water Kefir, Yuzu & Mandarin	3.3 dl	**6.90**
Biofruits Birnennektar	2.5 dl	**6.20**
Adam & Uva, Traubenschorle	3.3 dl	**7.50**

Coffee / Kaffee

Kaffee nature oder crème	**4.50**
Milchkaffee	**5.00**
Espresso / Espresso Macchiato	**4.50 / 4.80**
Doppelter Espresso	**5.50**
Cappuccino	**5.00**

Tee / Tea (Länggass, Sélection Grand Hotel)

Assam Halmari, Schwarztee, Indien	**4.90**
Indian Chai, Schwarztee mit intensiven Gewürzen	**4.90**
Earl Grey, Schwarztee mit Bergamotte	**4.90**
Sencha Yamato, Grüntee, Japan	**4.90**
Menthe du Maroc, traditionelle Minze, Marokko	**4.90**
Verveine, Schweiz	**4.90**
Ginger Lemon, Ingwer-Zitrone, Hauskreation	**4.90**
Berner Rosen, Apfel, Karkade, Zimt, Hauskreation	**4.90**

Beer bottles / Bier Flaschen

Biera Engiadinaisa, Tschlin Cler	3.3 dl	**6.90**
Biera Engiadinaisa, Edelweiss	3.3 dl	**6.90**

All prices in CHF incl. 8.1 % VAT.

Allergies / Allergien

- Gluten
- Dairy products / Milchprodukte
- Fish / Fisch
- Celery / Sellerie
- Nuts / Nüsse
- Egg / Ei
- Mustard / Senf
- Sulfite / Sulphites

If you have any concerns about food allergies or intolerances please contact one of our service staff.

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Organic certification logos / Bio-Zertifizierungslogos

- Bio Knospe
- EU Bio
- Bio inspecta