

Manufaktur für Gaumenerlebnisse

Ma | nu | fak | tur; *Substantiv [die]*

gewerblicher Kleinbetrieb, in dem [stark spezialisierte] Produkte [im Wesentlichen oder teilweise] in Handarbeit hergestellt werden, was zu einer hohen Qualität führt.

Duden

Geniessen Sie die Kreationen aus unserer Manufaktur für Gaumenerlebnisse. Unser Team um Chef-Manufakteur Klaus Blümel verarbeitet in Handarbeit hochwertige, wann immer möglich, regionale Rohprodukte zu faszinierenden Gerichten – oder eben Gaumenerlebnissen.

Zeit zum Geniessen

Sie möchten unerwartete Genüsse erleben? Dann wählen Sie Blümels Überraschungsmenü, welches wir für Sie kreiert haben. Starten Sie mit dem Menü und bestellen Sie, wenn Sie einen Zwischengang auslassen möchten, einfach den Hauptgang.

Blümels Überraschungsmenu

3-Gang Menü

84.–

4-Gang-Menu

96.–

5-Gang-Menu

113.–

6-Gang-Menu

131.–

7-Gang-Menu

148.–

8-Gang-Menu

163.–

Falls Sie nur einen kleinen Überraschungseffekt wünschen, fragen Sie nach unserer Zusatzkarte, um zumindest die wichtigsten Zutaten der einzelnen Gänge zu erfahren.

Vorspeisen

Mille-feuille von Rote Bete, Alpensaibling,
Granny Smith und Nüsslisalat

23.–

Mit Kräutern gefülltes Reh-Carpaccio
begleitet von eingelegten Bündner Pfifferlingen und Kürbis-Chutney

26.–

Nüsslisalat mit lauwarmen Portwein-Stilton-Pflaumen
und gehobelte geräucherte Entenbrust

24.–

Kastanien-Birnensuppe
mit gebackenem Birnen-Sauerkraut

17.–

Klare Tafelspitzsuppe
mit Gemüse und knusprigem Wachtel-Ei

16.–

Ravioli vom Rindsschmorbraten
mit gehobelter Belper Knolle und luftigen Kartoffeln

25.–

Unsere Vorspeisen servieren wir gerne gegen
Aufpreis von CHF 12.– als Hauptgang

Hauptgerichte

Knusprige Alpsteingans an Majoransauce
dazu gefüllte Kartoffelknödel im Nussmantel
und Cassis-Rotkraut mit Maroni

43.–

Rindsfiletwürfel an Dijon Senfsauce
serviert mit Mohnspätzle und Bio Gemüse

52.–

Rindstafelspitz mit Apfel-Meerrettich
Gewürzzwiebel Wan Tan, Wurzelgemüse und Kartoffelschaum

44.–

Kalbssteak mit Steinpilzkruste
serviert mit Petersilien-Griessstrudel und allerlei Gemüse

53.–

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitronennudeln, eingelegten Preiselbeeren und Gemüse garnitur

46.–

Alpensaibling im Randensaft
Vanillequitten, Sellerieravioli, Federkohl und schwarze Baumnüsse

48.–

Für Vegetarier haben wir immer zwei Gerichte zur Auswahl.
Fragen Sie uns einfach danach.

Die Küche bereitet die Gerichte a la Minute für Sie zu.
Bei Tischen ab 4 Personen ersuchen wir Sie daher sich auf
maximal 4 Gerichte zu einigen.

Unsere Speisen können allergene Stoffe enthalten. Für Informationen zu Zusatzstoffen und
Allergenen geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.

Nachspeisen

Kakao-Crêpe-Cannelloni mit Passionsfruchtmousse
auf karamellisierten Pfefferbananen

19.–

Warmes und kaltes von der Gewürzananas
mit Kardamom-Mürbeteig und Kokosnussglacé

18.–

Bratapfel-Tiramisù mit weissem Zimtstern

16.–

Duo vom Lebkuchen mit eingelegten Zwetschgen

17.–

Cassisbirne mit Glühweinkugel
und Mohn-Chili-Kipferl

17.–

Verschiedene Hart- und Weichkäse von der Selection Beeler
serviert mit gehobeltem Früchtebrot

19.–

1 Kugel Glace/Sorbet nach Saisonangebot

5.50

1 Glas (4cl) Süsswein S 88
Scheurebe, Markus Stäger, Maienfeld

9.–