

DA FORTUNAT

REGIONAL FLAVORS



BIOCUISINE



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

Starters

Roasted bell pepper crème brûlée with buffalo mozzarella basil and grissini  	17.00
Swiss veal tartare with peach gazpacho, pink pepper cracker, sour cream and brioche  	19.00
Confit trout filet on apple – celery vinaigrette, horseradish mousse and trout caviar   	19.00
Creamy turnip soup with roasted hazelnuts and chervil  	14.00

Main Courses

Bio beef skewer with sweet corn cream, pimentos and alpine herb salsa 	28.00
Lago Maggiore pike perch with green peas purée, wild broccoli and Riesling – beurre blanc  	30.00
Crispy baked chicken thighs with Tarragon aioli and grilled organic vegetables  	27.00
Small garden vegetables on green peas cream in mountain field beans tartelette and herbs 	25.00

Side Dishes

Baby potatoes in spring onions vinaigrette 	6.00
Dauphine potatoes   	6.00
Fortunat salad bowl with sprouts and seeds	5.00

Desserts

French pastry   **8.50**

Dessert of the day   **8.50**

Choice of homemade ice creams and sorbets   **per scoop 4.50**

Our partners

Organic Veal

Metzgerei Rüegg, Chur

Organic poultry

France

Organic beef

Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Organic trout and pike perch

Transgourmet

Rageth Comestibles, Landquart

Organic dairy products

Floh Bienert, Sennerei Andeer

Bio certified products from Transgourmet

Alpine broad beans

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

Organic vegetables

Bio Hof Dusch and Bio Hof Clavadetscher, Malans

We use various herbs from our herb garden, home grown sprouts and micro leaves from our vertical farm.

Vorspeisen

Geröstete Peperoni - Crème brûlée mit Büffelmozzarella, Basilikum und Grissini  	17.00
Tatar vom Schweizer Kalb an Pfirsich-Gazpacho, Pfefferhippe, Sauerrahm und Brioche  	19.00
Konfiertes Forellenfilet an Apfel – Sellerie Vinaigrette Meerrettichmousse und Forellenkaviar   	19.00
Kohlrabischaumsuppe mit gerösteten Haselnüssen und Kerbel  	14.00

Hauptgerichte

Passugger Bio-Rind am Spiess mit Maiscrème, Pimentos und Bergkräuter – Salsa 	28.00
Lago Maggiore Zander auf Gartenerbsen - Püree, wilder Brokkoli und Riesling – Beurre blanc  	30.00
Gebackenes Pouletschenkelsteak an Estragon – Aioli, gegrilltes Gemüse vom Biohof  	27.00
Kleines Gemüse auf Erbsencreme in Bergackerbohnen – Tartelette 	25.00

Beilagen

Lauwarme junge Kartoffeln in Frühlingszwiebeln–Vinaigrette 	6.00
Dauphine Kartoffeln   	6.00
Fortunat Salat-Bowl mit Sprossen und Kernen	5.00

Süssspeisen

Französische Patisserie  

8.50

Tagesdessert  

8.50

Eis und Sorbet nach Wahl  

pro Kugel 4.50

Unsere Lieferanten

Kalbfleisch

Metzgerei Rüegg, Chur

Bio Geflügel

Frankreich

Bio Rind

Bio Hof Eber, Passugg – Araschgen

Bio Forelle und Zander

Transgourmet

Rageth Comestibles, Landquart

Milchprodukte

Floh Bienert, Sennerei Andeer

Biozertifizierte Produkte von Transgourmet

Bergackerbohnen

Marcel Heinrich, Bio Hof Las Sorts, Filisur

Bio Gemüse

Bio Hof Dusch und Bio Hof Clavadetscher, Malans

Sowie unsere diversen Kräuter, Sprossen und Microleaves aus eigener Produktion.

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

Allergies / Allergien

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

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