

## ANTIPASTI

### Enten- und Foie Gras Terrine mit Mixed Pickles und gegrillten Focaccia-Crostini

Duck and foie gras terrine with pickled vegetables and grilled focaccia crostini

*Terrina d'anatra e foie gras con giardiniera e crostini di focaccia grigliati*

52 🍴

### Rohes, geräuchertes Saiblingsfilet, Wacholdercrème, Granny-Smith-Apfel und Forellenkaviar

Raw smoked char, juniper cream, granny smith apple, and trout roe

*Crudo di salmerino affumicato, crema al pino mugo, mela granny smith e uova di trota*

40 🍴

### Salat aus rohem und gebratenem Radicchio mit Kräuter-Brie-Crème, Birnen und knusprigen Bergschinken-Chips

Salad of raw and cooked radicchio with herb-brie cream, pears and crispy mountain ham chips

*Insalata di radicchio crudo e cotto con crema di krauter brie, pere e chips di prosciutto crudo di montagna*

30 🍴

### Kürbis-Velouté vom Jospes mit Speck, Kastanien, schwarzem Trüffel und gegrilltem Bauernbrot mit Persillade

Jospes roasted Pumpkin velouté with bacon, chestnuts, black truffle, and grilled country bread with persillade

*Velloute di zucca al Jospes con speck, castagne, tartufo nero e pan di campo grigliato con persiliad*

35 🍴

### Gegrillte Endivie mit Mandelcrème und Kaviar

Grilled Endive with almond cream and caviar

*Indivia alla brace con crema alle mandorle e caviale*

78 🍴

### Rösti aus Schweizer Kartoffeln, Panissa und rotem Apfel mit glasiertem Kalbsbries

Rösti made from Swiss potatoes, panissa and red apple with glazed sweetbreads

*Rosti di patate svizzere, panissa e mela rossa con animelle glassate*

38 🍴

### Rinderscarpaccio «Maison» mit Mayonnaise, confiertem Eigelb, knusprigem Grünkohl und Haselnüssen

Beef carpaccio "Maison" with mayonnaise, cured egg yolk, crispy kale, and hazelnuts

*Carpaccio di manzo maison con mayonese, tuorlo d'uovo curato, foglie di kale croccanti e nocciole*

42 🍴

## PASTE

### Tagliolini mit Bergkräuter-Pesto und Pinienkernen

Tagliolini with mountain herb pesto and pine nuts

*Tagliolini con pesto d'erbe di montagne e pinoli*

28 🍴

### Gratinierte Trofie mit Engadiner Käsesauce, Speck und Walnüssen

Gratinated trofie with Engadine cheese sauce, bacon and walnuts

*Trofie gratinate con salsa ai formaggi engadinesi, lardo e noci*

30

### Mit im Jospes Grill gegartem Ossobuco gefüllte Mafalda, Bratenjus und Parmesan-Safran-Fondue

Mafalda filled with Jospes-cooked ossobuco, braising jus and Parmesan-saffron fondue

*Mafalda ripiena d'ossobuco cotto al jospes, fondo di cottura, e fonduta al parmigiano e zafferano*

32

#### Allergens

Vegetarian 🌱 Vegan 🌿 Gluten Free 🍷 Lactose Free 🍷

If you have any allergies or intolerances, please speak to a member of our team about your requirements before ordering. A full list of all allergens contained in each dish and drink is available upon request.

## PESCI

### Überbackener Barsch mit knuspriger Bröselkruste, Zitronen-Béchamel, Haselnuss-Blumenkohlschaum und geröstetem Blumenkohl

Gratinated perch with crispy breadcrumbs, lemon béchamel, hazelnut cauliflower foam and roasted cauliflower

*Persico gratinato con pangriata, bechamelle al limone, spuma di cavolfiore noccia e cavolfiore arrostito*

40

### Felche mit gerösteter Rande und eigener Pilpil-Sauce

Whitefish with roasted beetroot and its own pilpil sauce

*Coregone con barbabietola arrostita e il suo pilpil*

42 🍴🍴

### Saibling mit Yuzu Beurre blanc, Orangen mit Forellenkaviar

Char with yuzu beurre blanc, orange with trout roe

*Salmerino con beurre blanc allo yuzu, arancia con uova di trota*

42 🍴

### Bouillabaisse vom Zander in Berg-Papillote mit Kartoffeln und Kardonenartischocke

Mountain-style pike-perch bouillabaisse en papillote with potatoes and cardoons

*Bouillabaise di lucioperca al cartoccio di montagna con patate e cardi*

40 🍴🍴

## CARNI

### Engadiner Lammsschulter mit seinem braunen Fond

Engadine lamb shoulder with its brown jus

*Spalla d'agnello Engadinese con il suo fondo bruno*

170 per 2 pax 🍴🍴

### Rindsfilet mit glasierter Maronensauce und Wacholder

Beef fillet with glazed chestnut sauce and juniper

*Filetto di manzo con salsa alle castagne glassate e ginepro*

62 🍴

### Côte de boeuf mit Kräutermarinade und Béarnaise-Sauce

Côte de boeuf with herb seasoning and béarnaise sauce

*Cote de bouef con condimento alle erbe e salsa bernese*

240 per 2 pax 🍴

### Appenzeller Hähnchen im Josper gegart mit Vierge-Sauce

Appenzeller chicken cooked in Josper with vierge sauce

*Polletto Appenzeller cotto al Josper con salsa vierge*

75 🍴🍴

### Langsam gegarter Schweinebauch mit geröstetem Apfel Chutney und Schweinefond mit Dijon-Senf

Slow-cooked pork belly with roasted apple chutney and Dijon mustard pork jus

*Pancia di maiale nostrana cotta lentamente con chutney di mela al rescoldo e fondo di maiale alla mostarda dijon*

42 🍴🍴

## GUARNIZIONI

### Pommes frites / French fries / Patate fritte

15 🍴🍴🍴

### Gegrilltes saisonales Gemüse / Grilled seasonal vegetables / Verdura di stagione alla griglia

15 🍴🍴

### Polenta aus dem Maggia-Tal / Polenta from the Maggia Valley / Polenta della Valle Maggia

15 🍴🍴

### Gratinierter Rosenkohl / Gratinated Brussels sprouts / Cavolini di Bruxelles gratinati

15 🍴

### Kartoffelpüree / Mashed potatoes / Puree di patate

14 🍴🍴

### Gegrillter Wirsing mit Bagnacauda-Sauce / Grilled savoy cabbage with bagnacauda sauce / Verza alla brace con salsa bagnacauda

16 🍴

### Gratinierte Gnocchi mit Käse-Béchamel-Sauce, gekochter Schinken und Buchweizen / Gratinated gnocchi with béchamel cheese sauce, cooked ham, and buckwheat / Gnocchi gratinati con bechamelle ai formaggi, prosciutto cotto e saraceno

15

Music and vinyl sessions curated by 'Directeur d'ambiance' Arman Naféi. Download at [kulm.com/music](http://kulm.com/music).