

Degustationsmenu

Geräuchertes Tartare vom Trunser Salers Rind
mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich

Jakobsmuscheln „Waldorf“
und 18 Monate getrockneter Grand Cru Rohschinken

Randensuppe mit Spinatsubrik
Blauschimmelcrème und geröstete Haselnüsse

Gebratener Seebarsch
Schwarzwurzeln, Pinienkerne und Bisque

In Rotwein geschmorte Rindsbacken
Périgord Trüffel, Perlzwiebeln und Karotten

Käseauswahl vom Wagen
und hausgemachtes Birnenbrot

oder

Schokoladen und Bananen Beignets
Mango-Kompott, Kiwi-Konfitüre, Lakritze-Eis
Honigtülle und Sesamstreusel

Auswahl an Petit Fours
Truffes, Profiteroles, Madeleines und Meringues

6 Gänge CHF 116.—

7 Gänge CHF 127.—

Das Degustationsmenu wird nur Tischweise serviert

CASA TÖDI

da Hamel Reichenbach

Temporanza dalla session

Dorschmousse

Randen, Pomelo, Kresse und Wasabi-Mayonnaise

Butternusskürbis-Velouté

Frischkäse mit Périgord-Trüffel und Salbei

Glacierte Kalbsbrust aus dem Ofen

Knusprige Kalbsmilken, Zwiebelgemüse und

Frittierte Casa Tödi Kartoffeln

(Für 2 Personen)

Käseauswahl vom Wagen

und hausgemachtes Birnenbrot

« Tarte au citron »

und Mascarpone Sorbet

3 Gänge CHF 70.—

4 Gänge CHF 81.—

5 Gänge CHF 95.—

«IL CLASSIC»

Für 2 Personen

„Rindsfilet Wellington“

Serviert mit frittierten Casa Tödi Kartoffeln, Rotweinjus und

kleiner frischer Blattsalat mit Kräutern

62.— pro Person

CASA TÖDI

da Hamul Reichenbach

Vorspeisen

Geräuchertes Tartare vom Trunser Salers Rind

Mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich

21.—

Jakobsmuscheln „Waldorf“

und 18 Monate getrockneter Grand Cru Rohschinken

22.—

Glaciertes Omelette

mit Rindszunge und Parmesan

18.—

Randensuppe mit Spinatsubrik

Blauschimmelcrème und geröstete Haselnüsse

12.—

Oona Alpen-Kaviar

Buchweizenblinis und Crème Fraîche

72.--

CASA TÖDI

da Hamel Reichenbach

Hauptgänge

Gebratener Seebarsch

Randen, Schwarzwurzeln, Pinienkerne und Bisque

36.—

Geschmorte Lammb Brust

Tomaten, Taggiasca Oliven,
Pastinakenpüree und Artischocken

42.--

In Rotwein geschmorte Rindsbacken

Périgord Trüffel, Perlzwiebeln und Karotten

42.—

Beilagen

je CHF 6.— pro Person

Bündner Polenta, frittierte Casa Tödi Kartoffeln, Quarkspätzli

In Salzteig gebackene Kartoffeln (Für 2 Personen)

Dessert

Schokoladen und Bananen Beignets

Mango-Kompott, Kiwi-Konfitüre, Lakritze-Eis

Honigtulle und Sesamstreusel

14.—

Apfel Crumble

mit Holunder-Eis

15.—

Birnen-Schnaps-Bavaroise

Marinierte Ananas und Pfefferminz-Sorbet

14.—

Käseauswahl vom Wagen

mit hausgemachtem Birnenbrot

3 Stk. 14.— 5 Stk. 18.— 7 Stk. 23.—

SORBETS UND EISCREME

3.50 pro Kugel

Sorbets

Himbeere / Erdbeere /

Frischkäse / Lychee-Zitronengras / Minze / Holunder

Eiscreme

Pistazie / Kaffee / Banane

Schokolade / Vanille

CASA TÖDI

da Manuel Reichenbach

*«Ich liebe die Küche, sie kann
Dich in unerforschte Gebiete
bringen, oder wieder zurück
an Grossmutter's Herd.»*

Massimo Bottura

Casa Tödi Restaurant Hotel

Gastgeber: Yulia und Manuel Reichenbach

Küchenchef: Manuel Reichenbach

Deklaration

Geflügel: Schweiz

Kalb: Schweiz

Rind: Salers Rind Trun

Kaninchen: Schweiz