

lunch & dinner

«**verve by sven** – saisonal, authentisch und naturverbunden.
eine ode an die lebensfreude und den genuss.»

am mittag und am abend

unser täglich brot

«Huusbrot» von der Bäckerei Eigenbrötler · Saisonale Butter

zum vergnügen

Röstisticks «verve by sven»

Alpen-Chimichurri · Joghurt von der Käserei «Stofel» 16

Noix Gras · Sauerteig-Brioche · Rheintaler Pfirsich

Schalotte · Himbeere 23

Knusprige Ribelmais-Pouletnuggets · Tannen-Mayonnaise 18

Waffel & Kaviar · Nussbutter · Eigelb

10g Oona Caviar No. 103 traditionell 45

vorfreude

Kaltschale von der Wassermelone · Tomate vom «Lindenhof»

Zitronenverbene · Ziegenquark von Toni Odermatt 23

Blumenkohl mal anders · Tanne · Wiesenkräuter 24

Ragazer Kopfsalatherzen · Joghurt von der Käserei «Stofel»

Erbsen · Kornellkirsche · Sauerklee 23

Schweizer Black Angus-Tatar von der Metzgerei «Holzen»

Konfierte Peperoni · Fermentierte Gurke · Majoranöl 28

Ceviche · Zander vom Lago Maggiore

Zuckermais vom Rheintal · Jalapeño · Sauerampfer 26

hochgefühl

Gerösteter Spitzkabis · Kräuterseitling · Süsskartoffel vom «Lindenhof»

Vegi-Jus · Eierschwämmli-Vinaigrette 43

Risotto · Gelbe «Lindenhof» Tomate

Ricotta Salata aus dem Kemptal · Zitronenverbene 45

Zander vom Lago Maggiore · Fermentierte Kohlrabi-Beurre blanc

Bergkartoffeln aus dem «Albulatal» · Rheintaler Kohlrabi · Oona Kaviar 56

Walliser Egli · Ravioli mit geräuchertem Hüttenkäse

Ragazer Zucchini · Haselnuss · Dill 54

Bio-Pouletbrust aus Malans · Brunnenkresse · Junger Lauch

Zwiebelconfit · Alpen-Dashi-Beurre blanc 58

Schweizer Black Angus Entrecôte von der Metzgerei «Holzen»

Geschmorter Ochsenschwanz · Süsskartoffeln vom «Lindenhof»

Junger Pak Choi · Vadouvan 65

signature menu in 4 Gängen snacks

Radieschen süss-sauer · Gerösteter Hanf
Buchweizen-Tartelette · Noix Gras · Pfirsich · Himbeere
Bergkartoffel aus dem Albulatal · Krapfen · Geräucherte Peperoni · Aubergine

«Lindenhof» Tomate aus Ragaz

Sauerteigfocaccia · Geräucherter Ricotta aus dem Kemptal · Bohnenkraut

2022 Weissburgunder

Weingut Wegelin | Malans | Schweiz

alkoholfrei

Imperial Grey | Chazànte | Deutschland

—

Dry aged Oona Stör aus «Frutigen»

Fenchel · Fläscher Safran · Estragon

Shrimp-Beurre Blanc

Riesling Vintages

Weingut Dreissigacker | Rheinhessen | Deutschland

alkoholfrei

Kombucha Alpenkräuter | Nycha | Schweiz

—

Appenzeller Lamm

Rosa gebratenes Entrecôte · Geschmorter Rollbraten

Aubergine · Pistazie · Alpen-Zataar

2019 Cabernet Sauvignon

Brandlin Estate | Napa Valley | USA

alkoholfrei

Cabernet Sauvignon | Obsthof Retter | Österreich

—

Walliser Aprikose

Zitronen-Thymian · Mandel

Fichtennadelsorbet

2021 Sämling Beerenauslese

Weingut Tschida | Burgenland | Österreich

alkoholfrei

Carillon | Assamtee | Rosen | Mandel | Zitrone

—

4-Gang Menu 139

Weinbegleitung 70

alkoholfreie Begleitung 40

bestellbar zum Lunch bis 13 Uhr
Dinner bis 21 Uhr

ausklang süss

Maracaibo Schokolade 65 %

Crème de Gruyère · Zuger Kirsche · Holunder 17

Schweizer Erdbeere

Butter-Sablé · Weisse Erdbeere · Zitronenmelisse 17

Rheintaler Pfirsich · Buttermilchglace · Karamellisierte Baumnüsse 14

kinder

Rinds-Kraftbrühe · Flädli 15

Taglierini · Tomatensauce · Sbrinz 21

Wienerli · Jungkartoffeln 21

Gebratene Pouletbrust · Rösti sticks 27

Hausgemachtes Glace 9

Vanille · Schokolade · Himbeersorbet

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über
allfällige Unverträglichkeiten und Allergien.

Wenn nichts anderes deklariert ist,
stammen die Fleisch- und Fischprodukte
sowie die Backwaren aus der Schweiz.