



**FOOD**

## STARTERS & SOUP

<b>Nüsslisalat</b>	<b>32</b>
<b>Lauwarmes Ei, braune Butter-Hollandaise &amp; Bergkartoffel-«Gröstl»</b>	
Lamb's Lettuce	
Warm Egg, brown Butter-Hollandaise & Mountain Potato "Gröstl"	
<b>Alpenlachs</b>	<b>36</b>
<b>Krautsalat, Lattich &amp; Meerrettich</b>	
Alpine Salmon	
Cabbage, Lettuce & Horseradish	
<b>Rinds-Tatar</b>	<b>48</b>
<b>Kräutersalat, Bergkartoffel-Dressing &amp; Belper Knolle</b>	
Beef Tartare	
Herb Salad, Mountain Potato Dressing & "Belper Knolle"	
<b>Rinds-Tatar</b>	<b>52</b>
<b>Kräutersalat, Bergkartoffel-Dressing &amp; Weisser Trüffel</b>	
Beef Tartare	
Herb Salad, Mountain Potato Dressing & White Truffle	
+ Jedes weitere Gramm weisser Trüffel	+ 17
+ Each gram extra white Truffle	
<b>Lauwarmer Salat vom Kalb</b>	<b>56</b>
<b>Radiesli &amp; Kaviar</b>	
Tempered Veal Salad	
Radish & Caviar	

«The Lodge-Soup»	32
Tafelspitz-Supp'n	36
Schnittlauch & Meerrettich	
Beef Soup	
Chives & Horseradish	
«Kasnudeln»	42
Weisser Trüffel & Nussbutter	
”Kasnudeln”	
White Truffle & Roasted Butter	
+ Jedes weitere Gramm weisser Trüffel	+ 17
+ Additional white Truffle	

## MAIN COURSE

<b>Zander-Capuns</b>	<b>64</b>
<b>Blanc de Noir-Schaum &amp; Kaviar</b>	
Pikeperch-Capuns	
Blanc de Noir Foam & Caviar	
<b>Knuspriger Schweinebauch</b>	<b>54</b>
<b>Schmorkraut &amp; Buchweizen-Pizokel</b>	
Crispy Pork Belly, Braised Cabbage & Buckwheat Pizokel	
<b>«Jäger-Klöße»</b>	<b>58</b>
<b>Cassis-Randen-Rotkraut &amp; Pilze</b>	
Deer Dumplings	
Black Currant-Beetroot- Red Cabbage & Mushrooms	
<b>«The Lodge Cordon Bleu»</b>	<b>62</b>
<b>Gemischter Salat</b>	
<b>Bergkartoffelsalat-Dressing</b>	
<b>Randen-Ketchup &amp; Pommes Chips</b>	
«The Lodge Cordon Bleu»	
Mixed Salad, Mountain Potato Salad Dressing, Beetroot Ketchup & Chips	

## FONDUE

Die verschiedenen Fondues sind für zwei Personen oder mehr erhältlich. Die Preise sind pro Person angegeben.

The various fondues are available for two people or more. The prices are given per person.

<b>Fondue by Heiko Nieder</b>	<b>36</b>
<b>Kartoffeln, Brot &amp; eingelegtes Gemüse</b>	
Potatoes, Bread & pickled Vegetable	
<b>Fondue «Classic»</b>	<b>36</b>
<b>Kartoffeln, Brot &amp; eingelegtes Gemüse</b>	
Potatoes, Bread & pickled Vegetable	
<b>&amp; Périgord Trüffel</b>	<b>+ 18</b>
& Périgord Truffle	
<b>&amp; Bündner Spezialitäten-Plättli</b>	<b>+ 18</b>
& Grisons Specialty Platter	
<b>Fondue «Chinoise»</b>	<b>69</b>
<b>Drei Fleischsorten, fünf Saucen, Kartoffeln, eingelegtes Gemüse &amp; Salat</b>	
Three kinds of Meat, five Sauces, Potatoes, pickled Vegetable & Salad	
<b>extra Portion Fleisch</b>	<b>+ 42</b>
additional Portion of Meat	

## DESSERT

<b>Sissis Vanille-Eis</b>	<b>19</b>
<b>Vermicelle &amp; Schlagrahm</b>	
Sissi's Vanilla Ice Cream	
Vermicelle & Whipped Cream	
<b>Bratapfel</b>	<b>19</b>
<b>Marzipan &amp; Zimt</b>	
Baked Apple	
Marzipan & Cinnamon	

**Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive Mehrwertsteuer**

**Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Auskünfte bezüglich im Menü enthaltener Allergene.**

All prices in Swiss Francs (CHF) including VAT

We are glad to give more information concerning containing allergens on request.

## DENOMINATION OF ORIGIN

<b>Kaviar</b> Caviar	<b>Frankreich</b> France
<b>Zander</b> Pikeperch	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Alpenlachs</b> Alpine Salmon	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Schwein</b> Pork	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Kalb</b> Veal	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Hirsch</b> Deer	<b>Schweiz</b> Switzerland
<b>Rind</b> Beef	<b>Schweiz</b> Switzerland



# WINE

**Exklusive Wein-Selektion aus der Bündner Herrschaft  
Graubünden AOC**

Exclusive wine selection from Grisons AOC

**SPARKLING BY THE GLASS** 1 dl

Weingut Hansruedi Adank 21  
Blanc de Noirs Brut  
Pinot Noir

Obrecht -Weingut zur Sonne 18  
Brut Rosé  
Pinot Noir

**WHITE WINE BY THE GLASS** 1 dl

Weingut Marugg 2022 18  
Fläscher Chardonnay

Wegelin – Scadenagut 2019 22  
Weissburgunder Scadena

**RED WINE BY THE GLASS** 1 dl

Giani Boner 2017 21  
Malanser Pinot Noir Grand Cru

Weinbau von Tscharner 2016 26  
Jeninser Blauburgunder Mariafeld

**SWEET WINE BY THE GLASS** 0.5 dl

Weingut Donatsch 17  
«Pinot Muté» Pinot Noir

## SPARKLING

		7,5 dl
Weingut Eichholz Pet Nit Brut Pinot Noir	2019	85
Weingut Eichholz Crémant Extra brut Pinot Noir, Pinot Blanc	2020	110
Weingut Hansruedi Adank Blanc de Noirs Brut Pinot Noir		128

## SPARKLING ROSÉ

		7,5 dl
Obrecht - Weingut zur Sonne Brut Rosé Pinot Noir		110

## WHITE WINE

		7,5 dl
Weingut Stäger Riesling Silvaner	2020	80
Weingut Marugg Fläscher Chardonnay	2022	108
Weingut Stäger Maiefelder Chardonnay	2019	98
Weingut Heidelberg Lamperts Grüner Veltliner	2020	85
Georg Schlegel Weingut zur Alten Post Chardonnay	2021	150
Weinbau von Tscharner Pinot Blanc / Chardonnay «Mariage»	2020	118
Weinbau von Tscharner Jeninser Heilig Gewürztraminer	2019	105
Weinbau von Tscharner Churer Completer	2015	275
Wegelin – Scadenagut Malanser Chardonnay	2022	105
Wegelin – Scadenagut Weissburgunder Scadena	2019	135
Wegelin – Scadenagut Malanser Completer	2018	160
Weingut Hansruedi Adank Chardonnay	2022	130

Weingut Donatsch Pinot Blanc	2021	95
Weingut Donatsch Malanser Completer	2022	198

## RED WINE

		7,5 dl
Obrecht -Weingut zur Sonne Trocla Nera Pinot Noir	2019	98
Obrecht -Weingut zur Sonne Monolith Pinot Noir	2019	165
Obrecht -Weingut zur Sonne Monolith Late Release Pinot Noir	2015 2014	240 185
Giani Boner Malanser Blauburgunder	2019	105
Giani Boner Malanser Pinot Noir Grand Cru	2017	121
Weingut Sprecher von Bernegg Pinot Noir vom Lindenwingert	2019	115
Weinbau von Tscharner Jeninser Blauburgunder Mariafeld Pinot Noir	2016	158
Weingut Hansruedi Adank Pinot Noir Barrique	2020	128
Weingut Hansruedi Adank Pinot Noir	2012 2011 2009 2008	193 201 230 240
Weingut Hansruedi Adank Spondis Pinot Noir	2018 2019	205 210

Weingut Donatsch	2019	139
Passion	2018	132
Pinot Noir	2017	155
	2016	148
Weingut Stäger	2018	198
Olymp		
Pinot Noir		
Weingut Marugg	2017	378
Intus		
Pinot Noir		
Wegelin - Scadengut	2018	220
Blauburgunder		
Pinot Noir		
Georg Schlegel	2019	120
Weingut zur Alten Post		
Pinot Noir Barrique Pradafant		
Sven Fröhlich	2018	140
Pinot Noir		
Weingut Fromm	2018	134
Selvenen		
Pinot Noir		

## BIG BOTTLES WINE

Georg Schlegel Weingut zur Alten Post Chardonnay Barrique	15 dl	2020	269
Hansruedi Adank Fläscher Sauvignon Blanc	15 dl	2022	260
Georg Schlegel Weingut zur Alten Post Pinot Noir Barrique Pradafant	15 dl	2018	265
Weingut Möhr- Niggli Magnus Pinot Noir	15 dl	2018	378
Weingut Herrmann «Grand Maitre» Pinot Noir	15 dl	2019	340
Weinbau von Tscharner Churer Blauburgunder «Gian-Battista»	15 dl	2018	430
Thomas Studach Malanser Pinot Noir	15 dl	2020	450
Weingut Donatsch «Passion» Pinot Noir	15 dl	2019	385



WATER	7,5 dl
-------	--------

Valser Still	15
Valser Sparkling	15

SODA	2 dl
------	------

Gents, Swiss Roots Bitter Lemon	8.50
Gents, Swiss Roots Tonic Water	8.50
Gents, Swiss Roots Ginger Ale	8.50
Gents, Swiss Roots Ginger Beer	8.50
Coca-Cola	8.50
Coca-Cola zero	8.50
Sprite	8.50
Fanta	8.50

BEER

3,3 dl

Ittinger Klosterbräu	9
Turbinenbräu Gold Sprint	9
Appenzeller, Leermond non-alcoholic	11

## COFFEE

Espresso Nepal Lamjung	8.50
Coffee Lungo Finezza	9.50
Ristretto Intenso	8.50
Capuccino Nepal Lamjung	9.50

Unsere Kaffees sind auch koffeinfrei erhältlich.  
All coffees can be served decaffeinated.

## DIGESTIF

	2 cl
LIPP Weingut & Destillerie	
Rötali Likör	12
Himbeere	12
Schlüsselblüemli Likör	12
Fenchel	12
Grand Marc No.5	15
Grand Marc Riesling Sylvaner	10
Weingut Donatsch, Vieux Marc 1995	28
Gantenbein, Vieux Marc 2007	32

SHARE YOUR MOMENTS WITH US

**@thedoldergrand**

**#dolderlodge**