

Degustationsmenü

Riesencrevetten Tandoori, Avocado

Radieschen, Gartensalate und Jalapeno - Limetteneis

–

Geräuchertes Tartare vom Trunser Salers Rind

mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich

–

Glaciertes Omelette

mit Rindszunge und Parmesan

–

Schottischer Label Rouge Lachs

Federkohl, Kapuzinerkresse Sauce, Mandeln und Rosinen

–

Gebratenes Huft vom Surselva Lamm

Grüne Bohnen, Kohlraben und
Löwenzahnblütensauce

–

Käseauswahl vom Wagen

und hausgemachtes Birnenbrot

oder

Gebratener Pfirsich

Holundersorbet und Joghurt Espuma

–

Auswahl an Petit Fours

Truffes, Profiteroles, Madeleines und Meringues

6 Gänge CHF 114.–

7 Gänge CHF 125.–

CASA TÖDI

da Hamel Reichenbach

Temporanza dala sesium

Erbsenmousse, frische Erbsen

Bündner Rohschinken und geröstete Haselnüsse

–

Kräuter-Crème-Suppe

mit Rucola-Pesto und Fribourger Vacherin

–

Langsam gebratenes Rib Eye Steak vom Kalb

Saisonales Gemüse und Madeirajus

Kartoffeln im Salzteig

–

Käseauswahl vom Wagen

und hausgemachtes Birnenbrot

–

« Tarte au citron »

und Mascarpone Sorbet

3 Gänge CHF 70.–

4 Gänge CHF 84.–

5 Gänge CHF 98.–

Il Classici

Für 2 Personen

„Entrecote double vom Rind Marocaine“

Serviert mit Kartoffeln im Salzteig und

kleiner frischer Blattsalat mit Kräutern

54.– pro Person

CASA TÖDI

da Hamel Reichenbach

Vorspeisen

Geräuchertes Tartare vom Trunser Salers Rind

Mariniertes Eigelb, Kresse und eingelegter Rettich

21.—

Riesencrevetten Tandoori, Avocado

Radieschen, Gartensalate und Jalapeno - Limetteneis

22.—

Sommersalat aus dem Garten

Apfel-Holunderblütensaft

16.—

Glaciertes Omelette

mit Rindszunge und Parmesan

18.—

CASA TÖDI

da Hamel Reichenbach

Hauptgänge

Schottischer Label Rouge Lachs

Federkohl, Kapuzinerkresse Sauce, Mandeln und Rosinen

38.—

Gebrautes Huft vom Surselva Lamm

Grüne Bohnen, Kohlraben und

Löwenzahnblütensauce

42.—

Mais-Perlhuhn Brust

Sautierter Spinat, Heidelbeeren und Zwiebel Soubise

39.—

Beilagen

je CHF 6.— pro Person

Pizzoccheri mit Federkohl und Parmesan, frittierte Casa Tödi Kartoffeln,
In Salzteig gebackene Kartoffeln (Für 2 Personen), Kleiner Salat mit Gartenkräuter

Dessert

Vanille - Panna Cotta

Kirschenkompott und Minze

14.—

Gebratener Pfirsich

Holundersorbet und Joghurt Espuma

15.—

Weisse Schokoladenmousse mit Erdbeeren

Meringue, Erdbeer-Eis und Rahm

14.—

Käseauswahl vom Wagen

mit hausgemachtem Birnenbrot

3 Stk. 14.— 5 Stk. 18.— 7 Stk. 23.—

SORBETS UND EISCREME

3.50 pro Kugel

Sorbets

Güner Apfel / Erdbeere

Frischkäse / Cassis / Holunder

Eiscreme

Pistazie / Kaffee / Lakritze

Schokolade / Vanille / Himbeere

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