

Vegetarische Herbstkarte

Vorspeisen

Knackiger Herbstblattsalat mit Knollensellerie, Apfel und karamellisierten Walnüssen	29
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons	32

Suppen

Kastanien-Cappuccino mit Kastanienfächer	23
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Apfel-Sellerie-Spiess	25
Kürbisschaumsuppe mit eingelegtem Kürbis	25

Hausgemachte Zwischengerichte

Hausgemachte Käsespätzli mit Spinatsalat und Weissweinschaum	36 / 46
Engadiner Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und Kräutern	34 / 44
Vegetarische IN LAIN Capuns	34 / 42
Tagliolini mit frischem Herbsttrüffel und Trüffelschaum	40 / 48

Hauptgerichte

Gebratener Tofu mit Sellerie-Nussbuttercreme und Sellerieknödel	48
Vegetarischer IN LAIN-Wildteller mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni und Portweinbirne	46