

**Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

# Liebe Gäste

Back to the Roots – Back to the Future

persönliche Worte und Gedanken:

Kochen ist und wird von Emotionen getragen, begleitet und bestimmt...

Daher waren es auch das Kribbeln in meinen Fingern und die Leidenschaft in meinem Herzen, die mir dieses Jahr zeigten:

Das Jungschwein gehört nicht nur wieder auf die Karte, sondern ich möchte dessen Zubereitung meinem Sohn, Gion Putzi, weitergeben, um aus einer alten Tradition eine neue Generation entstehen zu lassen...

In diesem Sinne: Lassen Sie uns, unseren Emotionen und Generationen den freien Lauf:

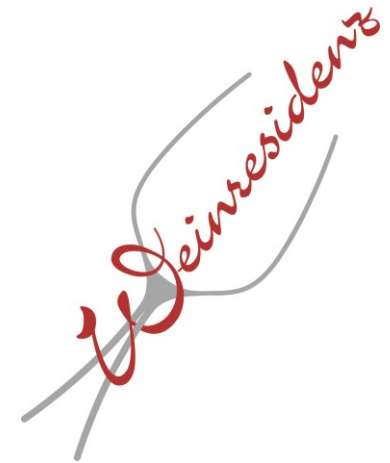
„Back to the Future“ oder, in diesem Fall, „Säuli Rising“

Beatrice Arnosti & Andreas und Gion Putzi



**Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

# Vorspeisen



## *Kalt & Warm*

Bärlauchsuppe mit hausgemachtem Grissini 12

Knackiger Frühlingsalat 14

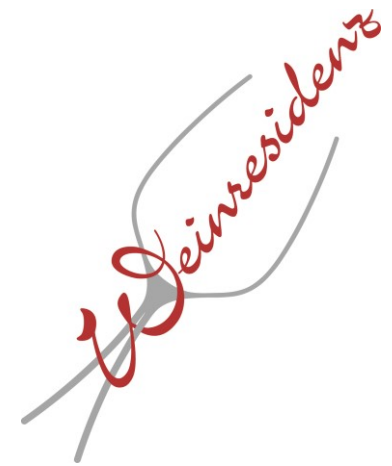
Wasserbüffel-Carpaccio aus Olsberg 24

Badischer Spargel wenn hier, servieren wir 19

Gebratenes Forellenfilet vom Orishof 19

**Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

# Hauptgänge



## *Aus dem Wasser*

Gebratene Forellenfilets vom Orishof 32

Meerfisch nach Tagesangebot 32 - 42

## *Vegetarisch*

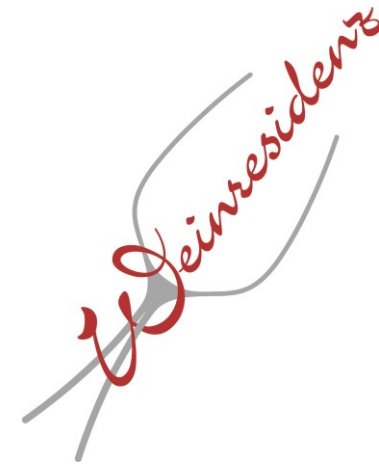
Bündner Capuns 28

Warmer Tomme Vaudoise im Töpfli 19

**Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

# Hauptgänge

*Vom Land*



„Säuli Rising“ Zuzger Jungschwein aus dem Ofen 38

Sautierte französische Perlhuhnbrust 32

Kalbsrippen aus dem Smoker 34

Angus-Rindsfilet auf Cabernetjus 52

Badischer Spargel mit Liebstöckel 38

Tagesbeilage wird im Töpfchen serviert 5

# Menü

Bärlauchsuppe mit hausgemachtem Grissini



Skray Kabeljau mit Kräutern



„Säuli Rising“ Zuzger Jungschwein aus dem Ofen



Käsevariation mit Bündner Birnenbrot

oder

Rhabarber Tartelette mit Vanilleeis

# Dessert



## *Rezent*

Käsevariation mit Feigensenf 16

Clavadeler Alpkäse mit Birnenbrot 12

## *Süss*

Geschlagener Eiskaffee mit Grand Marnier 14

Rhabarber Tartelette mit Vanilleeis 14

Putzi's-Sorbet 14

Crema Catalana 12

## **Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

### Unsere nächsten Events 19

**Samstag, 6. April, um 12.00 h / Warteliste**

#### **Putzi bittet zu Tisch**

Der kalifornische Spitzenjahrgang 2016 stellt sich vor.  
Treffpunkt um 12.00 h in der Weinresidenz. Platzzahl begrenzt.  
Anmeldung erforderlich. Unkostenbeitrag CHF 100.-

#### **Weindegustation**

**Montag, 8. April, Dienstag, 9. April, jeweils ab 18.00 h**

Unsere traditionelle Frühjahrsdegustation mit anschliessendem  
gemütlichen Beisammensein. Bitte um Anmeldung.

**Ostersonntag, 21. April und Muttertag, 12. Mai**

Das Restaurant ist geöffnet. Bitte frühzeitig reservieren



**Reale Weinräume & kulinarische Ehrlichkeit**

# Produkteverkauf

Wir bieten ein auserlesenes Sortiment  
an hausgemachten sowie einheimischen Produkten  
zum Verschenken oder selber Geniessen an.

Bitte fragen Sie uns nach dem aktuellen Angebot.

***Weineinkauf ist für Sie nach Absprache jederzeit möglich.***

Wenn Sie gerne mehr Informationen hätten,  
können Sie sich bei unserem Newsletter anmelden.

