

# Mittagsmenu vom 31.10.2024

**Menu 1** **24.00**

Gürbetaler Rindsragout mit Champignons und Shiitakepilzen  
Tagliatelle und glasierte Rüebli

**Menu 2 Vegi** **22.00**

Kürbisnuggets mit Zitronen-Mayo auf Belugalinsen und Fenchel

**Menu 3 Wochenpasta** **21.00**

Gnocchetti sardi mit pikantem Tomatensugo, 65° Onsen-Ei und Jungspinat

**Vegetarische Bündner Gerstensuppe**

Zu unseren drei Mittagsmenüs servieren wir Ihnen wahlweise die  
**Tagessuppe** oder einen kleinen **Salat**

**Gürbetaler Rindsfilet mit Kräuterbutter** Bratkartoffeln und Gemüse 57.00

**Rindstatar** (140g) mit Ängelibeck-Toast und Butter 28.00

**Nüsslersalat** mit Speck, Ei, Croûtons und French-Dressing 24.00

**Wildgeschnetztes (AUT/DE) mit Wildrahmsauce** 43.00  
Spätzli und klassische Wildbeilagen

**Hirsch Tomahawk mit Wacholderjus** Spätzli und klassische Wildbeilagen 54.00

**Lachstranche (NOR) sautiert mit Sandornsauc** 34.00  
Quinoa und Kürbis-Rosenkohlgemüse

**Kalbsgeschnetztes mit frischen Pilzen** rohe Rösti und Gemüse 44.00

**Menüsalat oder Menüsuppe** 5.50

**Minidessert** 6.00

**Weinempfehlung**

**Weiss - Langhe Bianco 2022** Sauvignon blanc - Parusso - Piemont (I) CHF 8.50

**Rot - SCAIA 2018** Cabernet Sauvignon - Torre Mellotti, Veneto (I) CHF 8.70