

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

MITTAGSMENU

Unsere Mittagsmenu servieren wir Ihnen mit wahlweise gemischten Salat oder der Tagessuppe als Vorspeise und Kaffee oder Tee zum Abschluss.

MONTAG, 08. DEZEMBER

Gebackenes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse

DIENSTAG, 09. DEZEMBER

Gebratenes Lachsfilet mit Weissweinsauce, Risotto und Brokkoliröschen

MITTWOCH, 10. DEZEMBER

Kotelett vom Schwein mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln und Sauerrahmdip

DONNERSTAG, 11. DEZEMBER

Rindsgeschnetzeltes mit Hörnli und Rüebl

FREITAG, 12. DEZEMBER

Gesurtes Schweinsrippli mit Senfsauce, Kräuterreis und Sauerkraut

SAMSTAG, 13. DEZEMBER

Rindshuftsteak mit Rosmarinjus, gedämpften mini Kartoffeln und glasierten Kohlrabi

SONNTAG, 14. DEZEMBER

Geschmorte Lammkeule mit Bratensauce, Speckbohnen und rotem Camargue Reis

Preise

Mittagsmenu	26.5
Seniorenmenu	20
Tagesteller	19.8
Kleiner Tagesteller	16.8

SUPPEN

Tagessuppe ^{7/9/10/12/13} 	11
Zitronengras-Kokos Suppe ^{9/13} vegan	13
Kressesuppe ^{7/9} vegetarisch	13

VORSPEISEN


Bunter Blattsalat ^{1/7/9/10/11}  vegetarisch	10
Mit Hausdressing, italienischem oder Orangendressing	
Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11}  vegetarisch	12
Mit Hausdressing, italienischem oder Orangendressing	
Rindstatar ^{1/7/9/10/11}  150g	30
klassisch oder teuflisch 90g	25
mit Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf. Toast und Butter	
Tian mit gebratenen Riesengarnelen ^{5/7/9}	24
Kleines Törtchen von Mango und Avocado mit Tomatencoulis und Wildkräutern	
Quinoa mit Cranberrys ^{7/9} vegetarisch	15
mit fermentiertem Knoblauch, Feta und Minze	
Marinierter grüner Spargel ⁹	19
an Orangenvinaigrette mit Pink Grapefruit und Rohschinken	

VEGETARISCH & VEGAN



Sommerbowl ^{1/7/9/10/11}  vegetarisch	17
mit verschiedenen Blattsalaten dazu Avocado, Büffelmozzarella, Granatapfel, Mango	
Rotes Thai Curry ^{9/12/13} vegan	24
in Kokosmilchsauce mit Mais, Kefen, Frühlingskarotten und Spargeln	
Kokos Polenta ^{4/9/12/13} vegan	24
mit Pak Choi in Sojasud und jungem Gemüse	
Lauwarmer Hummus ^{12/13} vegan	27
mit in Sesam gebratenem Tofu und glasiertem Gemüse	

Toppings

Tofu	+7
3 gebratene Garnelen	+14
Pouletstreifen	+11
Rindsfiletwürfel	+19

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit  markierten Gerichte von 13:45 bis 17:45 Uhr.

FLEISCH UND FISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel	1/4/7/8/10	180g	48
mit saisonalem Gemüse		120g	42
Portion Preiselbeerkonfitüre		auf Wunsch	
Hausgemachte Lenzerhorn Bratwurst	7/9/10/11		33
mit Bündnerfleisch und Rohschinken			
dazu Pfannengemüse und Preiselbeersenf			
Entrecôte vom Schweizer Rind "Strindberg"	1/4/7/9/11		50
mit Zwiebel-Senf Kruste			
an Portweinjus und Gemüsemelange			
Gebratene Riesengarnelen "Aglio e Olio"	1/4/5/7/9		36
mit Spaghetti, Oliven, Peperoncini			
Knoblauch und Parmesan			
Gebratenes Kabeljaufilet	3/7/9		42
auf Karotten-Ingwer Püree mit Babygemüse,			
Olivererde und Limetten Espuma			

Alle Hauptgänge sind erhältlich mit:

Jasminreis, Pommes Frites, Salat, Gemüse, Kartoffelgratin, Kokospolenta, lauwarmem Hummus

KLASSIKER VOM HEID STÜBLI

Bündnerteller mit Hausbrot	7/9	2 Personen	35
Fleischspezialitäten vom Bischi:		1 Person	25
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz,			
Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse			
Lenzerheidner Bergkäse vom Brett	7/9	vegetarisch	16
Einfacher Wurst-Käse Salat	1/7/10/11		16
mit Bündner Bergkäse			
Klassische Rösti	1/7/9/10		21
mit Schinken, Spiegelei und Bergkäse überbacken			
Vegetarische Rösti	1/7/9/10	vegetarisch	20
mit mediterranem Pfannengemüse			
und mit Raclettekäse überbacken			
Klassische Älplermagronen	1/4/7/9/10		18
mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus			

DESSERT

Piña Colada Panna Cotta	7/9	11
Kokos Crème mit Ananas Ragout		
Französische Zitrontarte mit Sorbet	1/4/7/9	15
Hausgemachtes Tiramìu	1/4/7/9	14
Apfelstrudel mit Vanillesauce	1/4/7/8/9	13

Unter dem Credo der ApinTrend Gruppe "Erwarten Sie mehr" ist ist die Idee von hausgemachter Glace entstanden. Für sie, als

Glacella
da Valbella by ApinTrend

unser Gast, ist nur das Beste genug! Das Glacella wird im Posthotel Valbella für alle ApinTrend Betriebe produziert. Glacella da Valbella wird erlebt und gelebt - hausgemacht und ausschliesslich mit Schweizer Milch aus der Region hergestellt. Ob im Restaurant, auf der Terrasse oder zum Mitnehmen - Glacella da Valbella schmeckt überall.

Coupe Dänemark	1/7/8/9		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce		klein	10
Rahm und Mandelsplitter			
Heisse Liebe	1/7/9		15
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren		klein	11
und Rahm			
Gerührter Eiskaffee	1/7/9		14
Vanilleglace mit heissem Espresso		klein	10
und Rahm			
Kugel Glace	1/7		3.5
mit Rahm			+1.5
mit Schokoladensauce			+2
mit Vodka			+5

Glacearomen 1/7/8

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Nuss, Erdbeer, Mocca, Mango und Zitronensorbet

Deklaration

Über Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informiert Sie unser Serviceteam gern.

Allergien

1 - Eier / 2 - Erdnüsse / 3 - Fisch / 4 - glutenhaltige Getreide / 5 - Krebstiere / 6 - Lupinen / 7 - Milch / 8 - Schalenfrüchte / 9 - Schwefeldioxid und Sulfite / 10 - Sellerie / 11 - Senf / 12 - Sesamsamen / 13 - Soja / 14 - Weichtiere

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive 7.7% MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz / Garnelen: Vietnam / Kabeljau: Norwegen