

MITTAGSKARTE

LENZERHORN
Hotel | Restaurant | Spa & Wellness

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 Rüebli

FREITAG, 12. DEZEMBER

Gesurtes Schweinsriplli 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
klassisch oder teuflisch			90g
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 Cranberries	7/9	vegetarisch	15
mit fermentiertem Knoblauch, Feta und Minze			
Mariniert 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 Kokosmilchsause 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 mit saisonalem Gemüse Portion Preiselbeerkonfitüre	180g 120g auf Wunsch	48 42
Hausgemachte Lenzerhorn Bratwurst mit Bündnerfleisch und Rohschinken dazu Pfannengemüse und Preiselbeersenf	7/9/10/11	33
Entrecôte vom Schweizer Rind "Strindberg" mit Zwiebel-Senf Kruste an Portweinjus und Gemüsemelange	1/4/7/9/11	50
Gebratene Riesengarnelen "Aglio e Olio" mit Spaghetti, Oliven, Peperoncini Knoblauch und Parmesan	1/4/5/7/9	36
Gebratenes Kabeljaufillet auf Karotten-Ingwer Püree mit Babygemüse, Olivenerde und Limetten Espuma	3/7/9	42
Alle Hauptgänge sind erhältlich mit: Jasminreis, Pommes Frites, Salat, Gemüse, Kartoffelgratin, Kokospolenta, lauwarmem Hummus		

KLASSIKER VOM HEID STÜBLI

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

DESSERT

Piña Colada Panna Cotta Kokos Crème mit Ananas Ragout	7/9	11
Französische Zitronentarte mit Sorbet	1/4/7/9	15
Hausgemachtes Tiramisu	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 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 Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm und Mandelsplitter	1/7/8/9	klein 14 10
Heisse Liebe Vanilleglace mit heißen Waldbeeren und Rahm	1/7/9	klein 15 11
Gerührter Eiskaffee Vanilleglace mit heißem Espresso und Rahm	1/7/9	klein 14 10
Kugel Glace mit Rahm mit Schokoladensauce mit Vodka	1/7	3.5 +1.5 +2 +5
Glacearomen Vanille, Schokolade, Stracciatella, Nuss, Erdbeer, Mocca, Mango und Zitronensorbet	1/7/8	

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