

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

Als Vorspeise entscheiden Sie sich zwischen einem gemischten Salat oder der feinen Tagessuppe. Kaffee oder Tee ist zum Abschluss inklusive.

MONTAG, 15. DEZEMBER

Gebratene Rindsfiletspitzen
mit Spaghetti Pomodoro und Rucola

DIENSTAG, 16. DEZEMBER

Schweins Cordon Bleu
mit Butterreis und Wurzelgemüse

MITTWOCH, 17. DEZEMBER

Pochierter Sankt Petersfisch
und Mandel-Brokkoli

DONNERSTAG, 18. DEZEMBER

Penne Bolognese
und Parmesan

FREITAG, 19. DEZEMBER

Hackbraten mit Pfeffersauce,
Kroketten und Peperonata

SAMSTAG, 20. DEZEMBER

Mageres Rindsiedfleisch mit Meerrettichsauce,
Bratkartoffeln und Pastinaken-Apfelragout

SONNTAG, 21. DEZEMBER

Geschmorte Kalbsschulter mit Thymianjus,
Polentacreme und Zucchett-Gemüse

Preise

Mittagsmenu	28
Mittagsmenu klein	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

SUPPEN



Tagessuppe 1/4/7	12
Topinabur-Kürbissuppe 7 vegetarisch mit heimischer Zwetschgenmarmelade und gerösteten Kürbiskernen	15
Währschafte Bündner Gerstensuppe 4/7/9/10	15

VORSPEISEN

Salatbuffet 4/7/10	vegetarisch	15
--------------------	-------------	----

Stellen Sie sich Ihren Lieblingssalat am Buffet zusammen

Rindstatar 1/7/9/10/11	⌚	Hauptgang	34
klassisch oder teuflisch mit Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, und Senf Toast und Butter		Vorspeise	27

Carpaccio vom Hirsch 1/4/7/8	⌚	25
mit buntem Blattsalat, eingelegtem Kürbis, Apfel-Chutney und gerösteten Kürbiskernen		

KLASSIKER VOM HEIDSTÜBLI

Bündnerteller mit Hausbrot 7/9	26
--------------------------------	----

Fleischspezialitäten aus Graubünden:
Bündnerfleisch, Salsiz,
Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse

Lenzerheidner Bergkäse vom Brett 7/9/10/11	vegetarisch	16
--	-------------	----

Schweizer Wurst-Käse Salat garniert 1/4/7/11	18
mit Cervelat, Bündner Bergkäse, Ei und Salat	

Vegetarische Rösti 1/7/10	23
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclette-Käse überbacken	

Klassische Älplermagronen 1/4/7/9/10	24
auch vegetarisch möglich mit Vorderschinken, Röstiwiebeln und Apfelmus	

Klassische Rösti 1/7	25
mit Vorderschinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken	

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

VEGETARISCH & VEGAN ☺

Herbstliche Tagliatelle mit Eierschwämmlli 4/7/9 glasierte Marroni und geschorstem Hokkaido Kürbis	28
Rotes Thai Curry 2/12 mit buntem Gemüse, Jasminreis und Mango	25
Goldener Herbststeller 1/4/7/8 hausgemachte Haselnuss-Spätzli, Apfelrotkraut, Rosenkohlröschen, gebratenem Hokkaido Kürbis, Preiselbeer-Birne und karamellisierten Marroni	29

FLEISCH & FISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel 1/4/7/8/10 mit buntem Gemüse und Pommes frites, Zitrone und Preiselbeere	gross 49 klein 43
Entrecôte vom Wildschwein 1/4/7/9 in der Haselnusskruste, kräftige Rotweinjus, Haselnuss-Spätzli und Rosenkohlröschen mit Speck	37
Aromatisches Wachholder-Hirschragout 1/4/7/9 mit Schokoladensauce, Federkohl-Serviettenknödel und Apfel-Rotkraut mit karamellisierten Kastanien	37
Pochiertes Saiblingsfilet 4/7 ☺ mit Kräuterkruste und Zitronensauce, jungen Kartoffeln und buntem Karottengemüse	35

DESSERT ☺

Creme brûlée 1/7 mit hausgemachter Aprikosenmarmelade und geeistem Basilikum	17
Apfelstrudel mit Vanillesauce 1/4/7/8/9	15

Zeit und Platz für eine feine Kugel Glace, hergestellt von unserem Partnerbetrieb, bleibt immer.



Coupe Dänemark 1/4/7/8/13	14
Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm und Mandelsplitter	klein 10
Heisse Liebe 1/4/7/13 Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	klein 11
Bündner Coupe 1/4/7/8/13 Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm	klein 11
Coupe Nesselrode 1/7/9 Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues, Kirschen und Rahm	klein 13
Kugel Glace 1/7 mit Rahm	4.5 + 1.5
mit Schokoladensauce	+ 2
mit Vodka	+ 5
Glacearomen 1/7/8 Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss (8), Erdbeere, 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 MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte:

Kalb, Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz, Uruguay, Paraguay | Geflügel: Schweiz, Frankreich | Saibling: Schweiz, Island |

Krevetten: Vietnam | Sardellen: Peru, FAO 87 | Thunfisch: Thailand, FAO 61 | Brot: Schweiz | Wildschwein: Deutschland | Hirsch: Neuseeland