

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

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 **Vorspeise** 27
 mit Schalotten, Cornichons,
 Petersilie, Eigelb, und Senf
 Toast und Butter

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, Röstzwiebeln und Apfelmus

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

SUPPEN

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

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

VEGETARISCH & VEGAN



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

FLEISCH & FISCH

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

DESSERT



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

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

Glacella
du Valbellia
by AlpinaTrend

Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm und Mandelsplitter	1/4/7/8/13		14
Heisse Liebe Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	1/4/7/13	klein	15 11
Bündner Coupe Vanille- und Haselnussglace mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm	1/4/7/8/13	klein	15 11
Coupe Nesselrode Vanilleglace mit Vermicelles, Meringues, Kirschen und Rahm	1/7/9	klein	17 13
Kugel Glace mit Rahm mit Schokoladensauce mit Vodka	1/7		4.5 + 1.5 + 2 + 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