

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

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

MONTAG, 16. DEZEMBER

Pilz Risotto mit gebackenem Käse

DIENSTAG, 17. DEZEMBER

Steak vom Schwein mit Kräuterbuttersauce
 Grillgemüse und Pommes frites

MITTWOCH, 18. DEZEMBER

Pizokel mit Gemüse und Käse überbacken

DONNERSTAG, 19. DEZEMBER

Pochierter St. Peterfisch
 auf Kräuterreis und Blattspinat

FREITAG, 20. DEZEMBER

Tessiner Braten
 auf Rosmarin Polenta und Zucchini-gemüse

SAMSTAG, 21. DEZEMBER

Kalbsgeschnetzeltes
 mit Rösti-Kroketten und Rüebligemüse

SONNTAG, 22. DEZEMBER

Rindsvoressen mit Hörnli und Speck-Bohnen

Preise

Mittagsmenu	28
Mittagsmenu klein	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

SUPPEN

Tagessuppe ^{1/4/7}	12
Kräftige Rindssuppe ^{9/10/12} mit Rindfleisch und Wurzelgemüse	15

VORSPEISEN

Salatbuffet ^{4/7/10} **vegetarisch** 15
 Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat am Buffet zusammen

Bündnerteller ^{7/9}
 Fleischspezialitäten aus Graubünden 29
 Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken,
 Speck und Lenzerheidner Bergkäse

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

Gebackener Kräuterkäse ^{1/4/7/8} 22
 mit Lenzerheidner Bergkäse, Kräuterpesto
 konfierten Rübenrelish und Sauerrahm

VEGETARISCH & VEGAN

Carnardi Risotto mit geschmortem Kürbis ^{6/7/9/10} 26
 mit geriebenem Pecorino, Morcheln und Karotten

Chana Dal Masala mit Bananenbrot ^{4/12} **vegan** 26
 Indisches Linsencurry mit Kichererbsen, Kokosmilch
 und Gemüse

FLEISCH & FISCH

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/8/10} **gross** 49
 mit buntem Gemüse und Pommes Frites, **klein** 43
 Zitrone und Preiselbeere

Gebratenes Steak vom Rindsentrecôte ^{4/7/10/11} 48
 an einer Pfeffer-Senfkruste mit Petersilienkartoffeln,
 scharfem Bohnenragout und Estragonsauce

Swiss Mais poularde suprême ^{1/4/7/9} 35
 mit Rollgersten-Cassoulet, würzigem Blattspinat
 und Safransauce

Gebratene Lachsfilet ^{5/7/9} 34
 an Safranrisotto, Kirschtomaten,
 Blütengemüse und Parmesanspähnen

Klassische Älplermagronen ^{1/4/7/9/10} 24
 mit Schinken, Röstzwiebeln und Apfelmus
auch vegetarisch möglich

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

DESSERT 

Fruchtiges Calamansi Zitronenmousse ^{7/9} 15
mit Kardamom-Zwergorangen und Mangocoulis

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

Glacella
da Valbellina by Alpirom

Coupe Dänemark ^{1/4/7/8/13} 14
Vanilleglace mit Schokoladensauce
Rahm und Mandelsplitter klein 10

Heisse Liebe ^{1/4/7/13} 15
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren
und Rahm klein 11

Wiener Eiskaffee ^{1/4/7/13} 15
Vanille- und Moccaglace mit Kaffee
und Rahm klein 11

Bündner Coupe ^{1/4/7/8/13} 15
Vanille- und Haselnussglace
mit karamellisierten Baumüssen und Rahm klein 11

Gerührter Eiskaffee ^{1/7/9} 14
Vanilleglace mit heissem Espresso und Rahm klein 10

Kugel Glace ^{1/7} 4.5
mit Rahm + 1.5
mit Schokoladensauce + 2
mit Vodka + 5

Glacearomen ^{1/7/8}

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, 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 | Wildschwein: Italien |
Krevetten: Vietnam | Brot: Schweiz