

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

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

MONTAG, 19. JANUAR

Tomatisierte Penne
mit Paprika, Chili und Speck

DIENSTAG, 20. JANUAR

Geschmorter Fleischvogel mit Bratensauce
auf Zwiebelkartoffelpüree mit Blumenkohlröschen

MITTWOCH, 21. JANUAR

Gebratene Lachsforelle auf Zitronenrisotto
mit buntem Wurzelgemüse

DONNERSTAG, 22. JANUAR

Gekochter Rindstafelspitz mit Schnittlauchsauce
Bratkartoffeln und rahmiger Blattspinat

FREITAG, 23. JANUAR

Steak vom Rind mit Kräuterbutter
Ofenkartoffeln und mediterranes Gemüse

SAMSTAG, 24. JANUAR

Spaghetti aglio e olio
mit Mozzarella, Schmelztomaten und Hackbällchen

SONNTAG, 25. JANUAR

Tessiner Braten mit Thymianjus
Polenta und Pastinakengemüse

Preise

Mittagsmenu	28
Mittagsmenu klein	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

SUPPEN

Tagessuppe	2/4/7/9/10	12
Erbencremesuppe	7/9/10	15
mit Rahm und gebratenem Speck		
Bündner Gerstensuppe	4/7/9/10	14

VORSPEISEN

Salatbuffet	1/7/9/10/11	vegetarisch	15
Stellen Sie sich Ihren Lieblingssalat am Buffet zusammen			
Bündnerteller	2/9	⌚	29
Fleischspezialitäten aus Graubünden			
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse			
Rindstatar	1/7/9/10/11	⌚	Hauptgang
klassisch oder teuflisch			Vorspeise
mit Schalotten, Cornichons, Petersilie, Eigelb, Knoblauch und Senf.			27
Toast und Butter			
Klassisches Vitello Tonnato	3/7		27
mit Kapern, Zitrone und Nüsslisalat			

VEGETARISCH & VEGAN

Rotes Thai Curry	2/12	25
mit buntem Gemüse, Jasminreis und Mango (Dieses Gericht ist leicht scharf)		
Tomatisierte Tagliatelle	1/4/7	27
mit Basilikum Pesto, Büffelmozzarella		
und Grillgemüse		

HAUPTGÄNGE

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel	1/4/7/8/10	49
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites klein		
Gegrilltes Steak vom Rindsentrecôte	1/4/7/9/10	47
unter einer Bergpfefferkruste mit Mörchelsauce Schupfnudeln und Blumenkohlröschen		
Gebratenes Wolfbarschfilet	1/3/4/7	34
mit Pecorino Tagliatelle auf Chili-Tomatensauce		
und mediterranem Grillgemüse		
Klassische Älplermagronen	1/4/7/9/10	24
mit Schinken, Röstiwerben und Apfelmus		
aus vegetarisch möglich		

Capuns Val Lumnezia	1/4/7/10	28
In seiner Sauce mit Bergkäse überbacken		

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit ⌚ markierten Gerichten von 13.45 bis 17.45 Uhr

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns 1/4/7/9/10/11	⌚	30
Spätzliteig in Mangoldblättern, mit Käse und Speck überbacken		
Pizzocheri di Poschiavo 1/4/7/10		25
In Salbei-Knoblauchbutter geschwenkt Eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl mit Kartoffeln, Wirz und grünen Bohnen		
Plain in Pigna 4/7/9/12	⌚	25
Eine typische Engadiner Spezialität. Die Ofenrösti wurde früher auf Glut gebacken. Sie besteht aus Kartoffeln, Giess Speck und Salsiz. Muss man einfach probiert haben!		

FÜR UNSERE JÜNGSTEN BIS 12 JAHRE

Zu allen Kindergerichten gibt es gratis Sirup dazu.	⌚	
Spaghetti 1/4/9/10 vegetarisch mit Tomatensauce		11
Spaghetti Bolognese 4/9/10		13
Poulet Gschnetzeltes 1/4/7/9/10 in Rahmsauce mit Spätzli		13
Poulet Nuggets 1/4/8 mit Pommes Frites und Gemüse		12
Kleine Portion Pommes Frites vegan		7

DESSERT ⌚

Karamellmousse 2/7	15
mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	
Limetten-Kokos Creme Brûlée 1/7	15
Coup Dänemark 1/7/8	14
Vanilleglace mit Schokoladensauce	klein 11
Rahm und Mandelsplitter	
Eiskaffee "Wiener Art" mit Schuss 1/7/8/9	15
mit Kaffeelikör	klein 12
Banana Split 1/7/8	15
Vanille- und Schokoladenglace	klein 12
und frischen Bananen, Schokoladensauce,	
Mandelsplitter und Rahm	
Coup Spescha 1/7/8	14
Vanille- und Stracciatellaglace	klein 11
mit Baileys und Rahm	
Kugel Glace 1/2/7/8	4.5
mit Rahm	+1.5
mit Schokoladensauce	+2
mit Vodka	+5

Glacearomen: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Mocca, Mango-, Waldbeere-, 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 der gesetzlichen MwSt.

Herkunft unserer Fleisch- und Fischprodukte: **Schwein, Kalb, Rind, Geflügel: Schweiz, Brot: Schweiz, Toast Österreich/Schweiz**
Krevette: Vietnam, Zander: Schweiz