

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

Geschmorte Fleischvogel mit Bratensauce
auf Zwiebelkartoffelpüree mit Blumenkohlrischen

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
Erbsencremesuppe ^{7/9/10} mit Rahm und gebratenem Speck	15
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 mit Hausbrot ^{2/9} 	29
Fleischspezialitäten aus Graubünden 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, Knoblauch und Senf. Toast und Butter	
Klassisches Vitello Tonnato ^{3/7}	27
mit Kapern, Zitrone und Nüsslisalat	

VEGETARISCH & VEGAN



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

HAUPTGÄNGE

Paniertes Wiener Kalbsschnitzel ^{1/4/7/8/10}	49
mit saisonalem Gemüse und Pommes Frites klein	43
Gegrilltes Steak vom Rindsentrecôte ^{1/4/7/9/10}	47
unter einer Bergpfefferkruste mit Morchelsauce Schupfnudeln und Blumenkohlrischen	
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, Röstzwiebeln und Apfelmus auch 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, Griess 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 Gschnetzelt ^{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}	mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	15
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