

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

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

MONTAG, 30. MÄRZ

Bärlauch Bratwurst
mit Zwiebelsauce, Kartoffelstock und Rüeblì

DIENSTAG, 31. MÄRZ

Gebackenes Kabeljaufilet
mit Sauce Tartare, Reistaler und Erbsen

MITTWOCH, 01. APRIL

Mit Koriander mariniertes Schweinehals
mit Dörrpflaumen gefüllt mit Knoblauchbratensauce
auf Serviettenknödel und Rosenkohlröschen

DONNERSTAG, 02. APRIL

Scharfes Thai Curry
mit Duftreis und Pouletstreifen

FREITAG, 03. APRIL

Gebatene Variation von Edelfischen
mit Hummerbutter Schaum auf buntem Volkkornreis
und Blattspinatnocken

SAMSTAG, 04. APRIL

Saftiger Kalbsrollbraten mit Bratensauce
mit Kürbis Kartoffel Gratin und Kohlrabengemüse

SONNTAG, 05. APRIL

Tranche vom Rosa gebratenen Roastbeef
mit Sauce Hollandaise, Trüffel Polenta und glasiertes
buntes Wurzelgemüse



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 Lieblingsalat 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}	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	43
Gegrilltes Steak vom Rindsentrecôte ^{1/4/7/9/10}	47
unter einer Bergpfefferkruste mit Morchelsauce Schupfnudeln und Blumenkohlröschen	
Gebatenes Wolfbarschilet ^{1/3/4/7} 	34
mit Pecorino Tagliatelle auf Chili-Tomatensauce und mediterranem Grillgemüse	
Klassische Äplermagronen ^{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 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} mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	15
Limetten-Kokos Creme Brûlée ^{1/7}	15
Coup Dänemark ^{1/7/8}	14
Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm und Mandelsplitter	klein 11
Eiskaffee "Wiener Art" mit Schuss ^{1/7/8/9} mit Kaffeelikör	klein 12
Banana Split ^{1/7/8}	15
Vanille- und Schokoladenglace und frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein 12
Coup Spescha ^{1/7/8}	14
Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm	klein 11
Kugel Glace ^{1/2/7/8} mit Rahm	4.5 +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