

# MITTAGSKARTE

## MITTAGSMENU

### MITTAGSMENU

Als Vorspeise entscheiden Sie sich zwischen dem Gang zu unserem Salatbuffet oder der feinen Tagessuppe. Kaffee oder Tee ist zum Abschluss inklusive.

#### MONTAG, 06. JULI

Schweinskotelett mit Bratensauce,  
Kräuterreis und buntem Gemüse

#### DIENSTAG, 07. JULI

Pouletschenkel süss-sauer mit Eiernudeln  
und knackigem Wurzelgemüse

#### MITTWOCH, 08. JULI

Backfisch vom Buntbarsch mit Sauce Tartare,  
Petersilienkartoffeln und Kohlrabigemüse

#### DONNERSTAG, 09. JULI

Rahmige Tagliatelle mit gebratenen Pilzen,  
Bündner Rohschinken und Rucola

#### FREITAG, 10. JULI

Kalbgeschnetzeltetes mit Kartoffelrösti  
und Sommergemüse

#### SAMSTAG, 11. JULI

Steak von der Rindshuft mit Kräuterbutter,  
Kartoffelspalten und Grillgemüse

#### SONNTAG, 12. JULI

Tessiner Braten mit Knoblauchjus,  
cremiger Rosmarin-Polenta und Grilltomate





#### Preise

Mittagsmenu	28
Seniorenmenu	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

## VORSPEISEN

<b>Salatbuffet</b> <sup>4/7/9/10/11</sup> <b>vegetarisch</b> 	15
stellen Sie sich Ihren Lieblingssalat am Buffet zusammen	
<b>Bündnerteller mit Hausbrot</b> <sup>7/9</sup> 	klein 26
Fleischspezialitäten aus Graubünden:	gross 43
Bündnerfleisch, Salsiz Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse	
<b>Lenzerheidner Bergkäse vom Brett</b> <sup>11/7/9/10</sup> 	16
mit Birnenbrot <b>vegetarisch</b>	
<b>Rindstatar</b> <sup>1/4/7/11</sup> 	klein 25
klassisch oder teuflisch (scharf)	gross 32
fein gehacktes Rindsfilet, Schalotten, Cornichons, Wachtelei und Senf, mit Toast und Butter	
<b>Schweizer Wurst-Käse Salat garniert</b> <sup>1/4/7/11</sup> 	18
mit Cervelat, Bergkäse, Ei und Blattsalat	

## SCHWEIZER KLASSIKER

<b>Klassische Rösti</b> <sup>1/7/9/10</sup> 	26
mit Vorderschinken, Spiegelei und mit Bergkäse überbacken	
<b>Vegetarische Rösti</b> <sup>1/7/10</sup> <b>vegetarisch</b> 	24
mit mediterranem Pfannengemüse und Raclettekäse überbacken	
<b>Klassische Älplermagronen</b> <sup>1/4/7/10</sup> 	24
<b>auch vegetarisch möglich</b> mit Vorderschinken, Röstzwiebeln und Apfelmus	
<b>Bündner Quarkpizokel</b> <sup>1/4/7/10</sup> 	28
in Käserahmsauce mit gebratenen Pilzen, Wirz und knusprigen Röstzwiebeln	
<b>Bündner Capuns</b> <sup>1/4/7</sup> 	28
es handelt sich um mit einer Spätzli-ähnlichen Teigmasse und Bündnerfleisch gefüllte Mangoldblätter, die in einer Rahmsauce gekocht werden.	

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> <sup>2/4/7/9/10</sup>	12
<b>Tomatensuppe</b> <sup>4/7</sup> mit Croutons	14
<b>Klassische Bündner Gerstensuppe</b> <sup>4/7/9/10 15</sup>	15
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm	

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

## HAUPTGÄNGE

<b>Paniertes Wiener Kalbsschnitzel</b> <sup>1/4/7/8/10</sup>	gross 49
mit buntem Gemüse, Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren 	klein 43
<b>Geschmorte Rindsroulade</b> <sup>7/9/10</sup>	43
mit Steinpilzcremefüllung, kräftiger Rotweinsauce, Kartoffel-Mousseline und Randen-Kohlrabi Gemüse	
<b>Gebratenes Saiblingsfilet</b> <sup>3/7/9</sup>	32
Tomatenrisotto, Rucolaschaum und mit Honig glasiertem Wurzelgemüse	
<b>Buntes Thai Curry</b> <sup>2/12</sup> 	25
mit Gemüse, Mango, Shitakepilzen, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Yasmin Duftreis	

## DESSERT

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>1/4/7/9</sup>		15
garniert mit frischen Früchten		
<b>Apfelstrudel</b> <sup>1/4/7/8/9</sup>		15
mit Vanillesauce		
<b>Coupe Dänemark</b> <sup>1/4/7/8/13</sup>		15
Vanilleglace mit Schokoladensauce	klein	11
Rahm und Mandelsplitter		
<b>Heisse Liebe</b> <sup>1/4/7/13</sup>		16
Vanilleglace mit Himbeeren und Rahm	klein	12
<b>Wiener Eiskaffee</b> <sup>1/4/7/13</sup>		15
Vanille- und Moccaglace mit Kaffee und Rahm	klein	11
<b>Bündner Coupe</b> <sup>1/4/7/8/13</sup>		15
Vanille- und Haselnussglace	klein	11
mit karamellisierten Baumnüssen und Rahm		
<b>Kugel Glace</b> <sup>1/7</sup>		4.5
mit Rahm		+1.5
mit Schokoladensauce		+2
mit Vodka		+5
<b>Glacearomen</b> <sup>1/7/8</sup>		
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, <sup>8</sup> Erdbeere		
Mocca		
<b>Sorbet Aromen</b>		
Mango und Zitrone		

### 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:

Kalb, Schwein: Schweiz | Rind: Schweiz | Geflügel: Schweiz, Frankreich | Saibling: Island | Seeteufel: Island | Sardellen: Peru, FAO 87 | Thunfisch: Thailand, FAO 61 | Brot: Schweiz