

# MITTAGSKARTE

## MITTAGSMENU

### MITTAGSMENU

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

MONTAG, 02. DEZEMBER

DIENSTAG, 03. DEZEMBER

MITTWOCH, 04. DEZEMBER

DONNERSTAG, 05. DEZEMBER

FREITAG, 06. DEZEMBER

SAMSTAG, 07. DEZEMBER

SONNTAG, 08. DEZEMBER



### Preise

Mittagsmenu	26.5
Seniorenmenu	20
Tagesteller	19.8
Kleiner Tagesteller	16.8

## SUPPEN

Tagessuppe <sup>7/9/10/12/13</sup>	11
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe <sup>4/7/9/10</sup>	13

## VORSPEISEN


Gemischter Salat <sup>1/7/9/10/11</sup>  <b>vegetarisch</b>	12
mit französischen oder italienischem Dressing	
Kabissalat <sup>9/10/11</sup>	13
mit warmem Speck	
Ceasar Salad <sup>1/7/9/10/11</sup> 	Hauptgang 19
mit Parmesan, Croûtons und Cherry Tomaten	Vorspeise 15
mit Pouletstreifen	+11
mit Kalbsstreifen	+19
mit Speck	+5
mit gebratenen Garnelen	+14
Parfümierte Charentais Melone <sup>9</sup>	17
mit Bündner Rohschinken aus Churwalden	
Tatar vom Rind <sup>1/4/7/9/11</sup>	150g 30
Klassisch gewürzt	90g 25
serviert mit Toast und Butter	

## ZWISCHENDURCH & APÉRO

Bündnerteller <sup>7/9</sup>	2 Personen	35
Fleischspezialitäten vom Bischi	1 Person	25
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse		
Bündner Salsiz - für da Gluscht <sup>9</sup>		14
mit Bündner Bergkäse		
Lenzerheidner Käseteller <sup>7</sup> <b>vegetarisch</b>		24
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung mit Nüssen, Trauben, Apfel und Feigensaft garniert		

## HAUPTGÄNGE

Älplermagronen <sup>1/4/7/9/10</sup>  <b>vegetarisch</b>	23
Teigwaren, Kartoffeln und Zwiebeln serviert mit Apfelmus	
Riz Colonial <sup>2/9/10/12/13</sup>  <b>vegan</b>	28
Reisring mit Gemüse an Curry-Kokosnussauce garniert mit frischen Früchten	

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