

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

MITTAGSMENU

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

MONTAG, 24. MÄRZ

Gebratenes Schweinesteak
an jungen Kartoffeln, Ratatouille und grüner Pfeffersauce

DIENSTAG, 25. MÄRZ

Spaghetti Carbonara

MITTWOCH, 26. MÄRZ

Cordon Bleu vom Schwein in Nusspanade
mit Karotten und Pommes Frites

DONNERSTAG, 27. MÄRZ

Schweinsgyros
mit Reis und Tzatziki

FREITAG, 28. MÄRZ

Tagliatelle
mit Shrimps und Tomaten

SAMSTAG, 29. MÄRZ

Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce, Spinat und Peterlikartoffeln

SONNTAG, 30. MÄRZ

Sous-vide gegarter Schweinebauch
an Biersauce, mit Sauerkraut und Polenta

Preise

Mittagsmenu	28
Mittagsmenu klein	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

SUPPEN

Tagessuppe ^{7/9/10/12/13}	12
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10}	14
Schwarzwurzelcremesuppe ^{3/7/10/14} mit sautierten Jakobsmuscheln	15

VORSPEISEN


Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11} vegetarisch 	14
mit französischen oder italienischem Dressing	
Siedfleischsalat ^{7/10}	18
Mit Lenzerheidner Bergkäse und Gemüse	
Caesar Salad ^{1/3/9/10/11}	Vorspeise 16
mit Parmesan, Cherry-Tomaten und Croutons	Hauptgang 21
mit Pouletstreifen	+11
mit Krevetten ¹⁴	+14
Tatar vom Rind ^{1/4/7/9/11}	150g 34
serviert mit Toast und Butter	90g 27

ZWISCHENDURCH & APÉRO



Bündnerteller ^{7/9}	29
Fleischspezialitäten vom Sialm: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse	
Bündner Salsiz - für da Gluscht ⁹	19
Lenzerheidner Käseteller ⁷ vegetarisch	25
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung mit Nüssen, Trauben, Apfel und Feigensenf garniert	
Spescha-Fladen ^{4/7}	gross 19
Sauerteigfladen, Crème Fraîche,	klein 11
Bündner Coppa und Cherry Tomaten	
Spescha-Fladen ^{4/7} vegetarisch	gross 19
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	klein 11

HAUPTGÄNGE

Cremige Spätzlipfanne ^{1/4/7/10} vegetarisch 	26
Spätzli an einer Frischkäse-Rahmsauce mit Zucchetti, Champignons und halb getrockneten Tomaten	
Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9/10}	43
an knuspriger Butterrösti	
Riz Casimir ^{2/9/10/12/13} 	33
Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet an Curry-Kokosnusssauce mit frischen Früchten	
Satimbocca von der Forelle ^{3/7/9/10}	36
mit Safranrisotto und Broccoli an einer weisswein-Salbeirahmsauce	

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} 	29
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 11
Kleine Portion Pommes Frites vegan	7

DESSERT

Karamell Chöpfli ⁷ mit frischen Früchten		12
Mango Creme ^{1/7/10} mit hausgemachtem Bisquitt		14
Coup Dänemark ^{1/7/8} 		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce Rahm und Mandelsplitter	klein	11
Eiskaffee "Wiener Art" mit Schuss ^{1/7/8/9} 		15
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}		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 Jakobsmuscheln: Nordwestpazifik, Krevette: Vietnam