

# MITTAGSKARTE



## MITTAGSMENU

### MITTAGSMENU

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

### MONTAG, 12. JANUAR

Gebratenes Pouletschenkelsteak auf Tomaten-Lauchgemüse mit jungen Kartoffeln

### DIENSTAG, 13. JANUAR

Zartes Schweinsripli mit Sauerkraut und Rahmpolenta

### MITTWOCH, 14. JANUAR

Linguine in Tomatensauce mit Burrata

### DONNERSTAG, 15. JANUAR

Rosa gebratenes Rindssteak auf Grillgemüse und Pommes frites

### FREITAG, 16. JANUAR

Paniertes Seelachsfilet mit Erbsen und Kartoffelpüree

### SAMSTAG, 17. JANUAR

Schweinsgeschnetzeltes in Cognacrahm mit Spätzli

### SONNTAG, 18. JANUAR

Geschmorter Rindsfleischvogel mit Rotkraut und Kartoffeln

### Preise

Mittagsmenu	28
Seniorenmenu	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

## SUPPEN ☺

Tagessuppe 7/9/10/12/13	12
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe 4/7/9/10	14
Randen-Ingwer-Kokossuppe 3/5/7/10 mit gebratener Krevette	16

## VORSPEISEN

Gemischter Salat 1/7/9/10/11	vegetarisch	⌚	15
mit französischem oder italienischem Dressing			
Nüsslisalat 1/10/11	vegetarisch		16
mit Randen und Ziegenkäse			
an Honig - Senf - Dressing			
Caesar Salad 1/3/9/10/11	Vorspeise		16
mit Parmesan, Cherry-	Hauptgang		21
Tomaten und Croutons			
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 de Gluscht 9			17
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		19
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	gross		11
	klein		

## HAUPTGÄNGE

Cremige Spätzlipfanne 1/4/7/10	vegetarisch	⌚	28
Spätzli an einer Lenzerheidner Bergkäse-Rahmsauce			
mit Speck, Zwiebeln und Brokkoli			
mit gebratenen Pouletstreifen			+9
Zürcher Geschnetzeltes 7/9/10			43
an knuspriger Butterröstli			
Riz Casimir 2/9/10/12/13			32
Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet			
an Curry-Kokosnussauce mit frischen Früchten			
Gebratenes Schweizer Alpen Zanderfiltet 1/2/3/4/7/10			41
mit Mandelkruste dazu geträufelten Kartoffelpüree und			
Babygemüse			

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, Giess 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 <b>vegetarisch</b> 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 <b>vegan</b>		7

## DESSERT

Karamellmousse 2/7	15
mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	
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**