

# MITTAGSKARTE

LENZERHORN 

## 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 Schweinsrippli  
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 <sup>7/9/10/12/13</sup>	12
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe <sup>4/7/9/10</sup>	14
Randen-Ingwer-Kokossuppe <sup>3/5/7/10</sup> mit gebratener Krevette	16

## VORSPEISEN


Gemischter Salat <sup>1/7/9/10/11</sup> <b>vegetarisch</b> 	15
mit französischem oder italienischem Dressing	
Nüsslisalat <sup>1/10/11</sup> <b>vegetarisch</b>	16
mit Randen und Ziegenkäse an Honig - Senf - Dressing	
Caesar Salad <sup>1/3/9/10/11</sup>	Vorspeise 16
mit Parmesan, Cherry- Tomaten und Croutons	Hauptgang 21
mit Pouletstreifen	+11
mit Krevetten <sup>14</sup>	+14
Tatar vom Rind <sup>1/4/7/9/11</sup>	150g 34
serviert mit Toast und Butter	90g 27

## ZWISCHENDURCH & APÉRO



Bündnerteller <sup>7/9</sup>	29
Fleischspezialitäten vom Sialm: Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz, Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse	
Bündner Salsiz - für de Gluscht <sup>9</sup>	17
Lenzerheidner Käseteller <sup>7</sup> <b>vegetarisch</b>	25
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide und Umgebung mit Nüssen, Trauben, Apfel und Feigensenf garniert	
Spescha-Fladen <sup>4/7</sup>	gross 19
Sauerteigfladen, Crème Fraîche,	klein 11
Bündner Coppa und Cherry Tomaten	
Spescha-Fladen <sup>4/7</sup> <b>vegetarisch</b>	gross 19
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	klein 11

## HAUPTGÄNGE

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

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

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Capuns <sup>1/4/7/9/10/11</sup>		30
Spätzliteig in Mangoldblättern, mit Käse und Speck überbacken		
Pizzocheri di Poschiavo <sup>1/4/7/10</sup>		25
In Salbei-Knoblauchbutter geschwenkt Eine Teigwarenart aus Buchweizen- und Weizenmehl mit Kartoffeln, Wirz und grünen Bohnen		
Plain in Pigna <sup>4/7/9/12</sup>		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 <sup>1/4/9/10</sup> <b>vegetarisch</b>	mit Tomatensauce	11
Spaghetti Bolognese <sup>4/9/10</sup>		13
Poulet Gschnitzeltes <sup>1/4/7/9/10</sup>	in Rahmsauce mit Spätzli	13
Poulet Nuggets <sup>1/4/8</sup>	mit Pommes Frites und Gemüse	12
Kleine Portion Pommes Frites <b>vegan</b>		7

## DESSERT

Karamellmousse <sup>2/7</sup>	mit gesalzenen Erdnüssen und frischen Beeren	15
Limetten-Kokos Creme Brûlée <sup>1/7</sup>		15
Coup Dänemark <sup>1/7/8</sup>		14
Vanilleglace mit Schokoladensauce	klein	11
Rahm und Mandelsplitter		
Eiskaffee "Wiener Art" mit Schuss <sup>1/7/8/9</sup>		15
mit Kaffeelikör	klein	12
Banana Split <sup>1/7/8</sup>		15
Vanille- und Schokoladenglace	klein	12
und frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm		
Coup Spescha <sup>1/7/8</sup>		14
Vanille- und Stracciatellaglace	klein	11
mit Baileys und Rahm		
Kugel Glace <sup>1/2/7/8</sup>		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