

# MITTAGSKARTE

## MITTAGSMENU

### MITTAGSMENU

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

MONTAG, 20. APRIL

DIENSTAG, 21. APRIL

MITTWOCH, 22. APRIL

DONNERSTAG, 23. APRIL

FREITAG, 24. APRIL

SAMSTAG, 25. APRIL

SONNTAG, 26. APRIL

### 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 Buttrerrösti	
Riz Casimir <sup>2/9/10/12/13</sup>	32
Reisring mit Geschnetzeltem vom Poulet an Curry-Kokosnusssauce mit frischen Früchten	
Gebratenes Schweizer Alpen Zanderfilet <sup>1/2/3/4/7/10</sup>	41
mit Mandelkruste dazu getrüffeltem 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 Gschnetzeltes <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 Rahm und Mandelsplitter	klein 11
Eiskaffee "Wiener Art" mit Schuss <sup>1/7/8/9</sup> mit Kaffeelikör	klein 12
Banana Split <sup>1/7/8</sup>	15
Vanille- und Schokoladenglace und frischen Bananen, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm	klein 12
Coup Spescha <sup>1/7/8</sup>	14
Vanille- und Stracciatellaglace mit Baileys und Rahm	klein 11
Kugel Glace <sup>1/2/7/8</sup> mit Rahm	4.5 +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