

MITTAGSKARTE

MITTAGSMENU

MITTAGSMENU

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

MONTAG, 11. MAI

DIENSTAG, 12. MAI

MITTWOCH, 13. MAI

DONNERSTAG, 14. MAI

FREITAG, 15. MAI

SAMSTAG, 16. MAI

SONNTAG, 17. MAI

Preise

Mittagsmenu	28
Seniorenmenu	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18





SUPPEN

Tagessuppe ^{7/9/10/12/13}	12
Spargel-Cremesuppe ^{7/10} vegetarisch mit Spargel, Croutons und Kräuteröl	14
Klassische, währschafte Bündner Gerstensuppe ^{4/7/9/10}	15

VORSPEISEN


Gemischter Salat ^{1/7/9/10/11} vegetarisch mit französischem oder italienischem Dressing		15
Caesar Salad ^{1/3/9/10/11} mit Parmesan, Cherry-Tomaten, Croutons, Speck Und Dressing mit Sardellen mit Pouletstreifen mit Krevetten ¹⁴	Vorspeise Hauptgang	16 21 +11 +14
Tatar vom Rind ^{1/4/7/9/11} klassisch gewürzt, serviert mit Toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	27 34

ZWISCHENDURCH & APÉRO


Bündnerteller ^{7/9} 		29
Fleischspezialitäten aus Graubünden: 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 garniert mit Nüssen, Trauben, Apfel und Feigensenf		
Spescha-Fladen ^{4/7} 	gross klein	19 11
Sauerteigfladen, Crème Fraîche, Bündner Coppa und Cherry Tomaten		
Spescha-Fladen ^{4/7} vegetarisch 	gross klein	19 11
Tomaten, Mozzarella und Basilikum		

HAUPTGÄNGE

Quarkpizokel ^{1/4/7} vegetarisch 		25
mit Marktgemüse, Rahm und Parmesan wahlweise mit Speck		+5
Zürcher Geschnetzeltes ^{7/9/10}		43
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce Serviert mit Rösti		
Portion Schweizer Spargel ^{1/7} 		30
mit Rohschinken, Kartoffeln und Sauce Hollandaise		

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	

FÜR UNSERE JÜNGSTEN BIS 12 JAHRE 

Zu allen Kindergerichten gibt es gratis Sirup dazu.

Spaghetti ^{1/4/9/10} vegetarisch	13
mit Tomatensauce	
Spaghetti Bolognese ^{4/9/10}	15
Poulet Gschnetzeltes ^{1/4/7/9/10}	15
in Rahmsauce mit Spätzli	
Poulet Nuggets ^{1/4/8}	15
mit Pommes Frites und Gemüse	
Kleine Portion Pommes Frites vegan	7

DESSERT 

Hausgemachter Zwetschgenstrudel ^{1/4/7/9/10}	12
Limetten-Panna-cotta mit Erdbeersauce ⁷	9

GLACE 

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}		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

Glacearomen:

Mango, Waldbeere, Zitrone

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: Schweiz: Schwein, Kalb, Rind, Geflügel, Brot & Toast
Vietnam: Krevette