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, 02. NOVEMBER

DIENSTAG, 03. NOVEMBER

MITTWOCH, 04. NOVEMBER

DONNERSTAG, 05. NOVEMBER

FREITAG, 06. NOVEMBER

SAMSTAG, 07. NOVEMBER

SONNTAG, 08. NOVEMBER

Preise

Mittagsmenu	28
Seniorenmenu	22
Tagesteller	21
Kleiner Tagesteller	18

SUPPEN

Tagessuppe 7/9/10/12/13 — 12

Gurken Joghurt Suppe 7/9 — 14
mit Quinoa Popcorn und Breil Gin

Klassische Bündner Gerstensuppe 4/7/9/10 — 15
Gerste, Bündnerfleisch, Gemüse und Rahm

VORSPEISEN

Gemischter Salat 1/7/9/10/11 — 15
mit französischem oder italienischem Dressing

Caesar Salad 1/3/9/10/11 — Vorspeise 18 / Hauptgang 24
mit Parmesan, Cherry-tomaten, Croutons, Speck
hausgemachtes Caesar-Dressing
mit Pouletstreifen +11
mit Krevetten 5 +14

Tatar vom Rind 1/4/7/9/11 — Vorspeise 27 / Hauptgang 34
klassisch gewürzt,
serviert mit Toast und Butter

Weiderind Carpaccio 7 — 19
Rucola, Parmesan und Kräuteröl

ZWISCHENDURCH & APÉRO

Bündnerteller 7/9 — gross 43 / klein 29
erhältlich bis 16:30 Uhr
Fleischspezialitäten aus Graubünden:
Bündnerfleisch, Coppa, Salsiz,
Rohschinken, Speck und Lenzerheidner Bergkäse

Bündner Salsiz - für de Gluscht 9 — 17

Lenzerheidner Käseteller 7 — 25
Käsespezialitäten aus der Lenzerheide
mit Nüssen und Feigensenf garniert

Spescha-Fladen 4/7 — gross 19 / klein 11
Sauerteigfladen, Crème fraîche,
Bündner Coppa und Cherrytomaten

Spescha-Fladen 4/7 — gross 19 / klein 11
Tomaten, Mozzarella und Basilikum

HAUPTGÄNGE

Kalbs Cordon Bleu 1/4/7 — 48
Gefüllt mit Bündnerrohschinken und Bergkäse
serviert mit Pommes frites
und Eierschwämmli-Sauce

Zürcher Geschnetzeltes 7/9/10 — 43
Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce
serviert mit Rösti

Kalbsleberli 7 — 46
mit Rösti

Während des Nachmittages servieren wir Ihnen die mit markierten Gerichten von 13.45 bis 17.00 Uhr