

abends

suppe

Meerrettichsüppchen
mit Bündnerfleisch-Streifen 5,50 Euro

vorspeise

Nüsslisalat mit karamelierten Birnen,
Croûtons und gehobeltem Tête de moine 8,90 Euro

getrüffeltes Geissenkäsemousse
mit marinierten Randen und kleinem Salat 9,80 Euro

gemischter Vorspeiseteller
(auf Wunsch auch vegetarisch)
klein 8,60 Euro
gross 14,80 Euro

zwischengericht

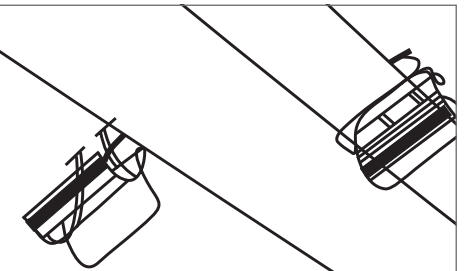
Risotto mit glasierten Maroni
und gebratenem Kaninchenrücken 14,80 Euro

Kartoffel-Pinienkerngnocchi auf Muskatkürbis
und karamelierten Kirschtomaten 13,80 Euro

Menü

stellen Sie sich ein 3-Gang-Menü aus unserer Karte zusammen:
Suppe/Hauptgang/Dessert 26,00 Euro

Vorspeise/Hauptgang/Dessert 28,00 Euro



abends

hauptgang

rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl
mit Mandeljus und gratiniertem
Kartoffel-Salbeipüree 17,90 Euro

Kalbsplätzli mit Bündnerfleisch und Feigen
gebraten, Wintergemüse und Butternudeln 18,50 Euro

Rinderrückensteak mit Blauschimmelkäse überschmolzen,
Honigrüebli und Kartoffelgratin 19,20 Euro

und selbstverständlich:

fondue

Käsefondue à discretion (soviel Sie mögen...)
Probieren Sie sich durch verschiedene Käse-
mischungen incl. Salat und reichlich Beilagen
(ab zwei Personen) p. Person 18,50 Euro

Portion Bündner Fleisch , Mostbröckli
oder Bündner Rohschinken 6,90 Euro

dessert

unser Tobleronemousse
mit hausgemachtem Hagebutteneis 6,80 Euro

Vermicelles mit Vanilleis 6,80 Euro

käse

Käseteller aus der Theke
3 Sorten 7,90 Euro
5 Sorten 13,50 Euro

en guete!

