



Mittagskarte

Liebe Gäste

**Gerne präsentieren wir Ihnen unsere
wöchentlich wechselnde Speisekarte.**

**Unsere Gerichte enthalten Allergene wie Gluten, Laktose, Nüsse etc.
Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Personal, wir helfen Ihnen gerne!**

**Our dishes contain Allergenes like Gluten, Lactose, Nuts etc.
If you have any allergies please refer to our staff, it's our pleasure to help.**

Fleisch Deklaration/ Meat declaration

Lamm/Lamb	Australien/Neuseeland
Kalb/Veal	Schweiz/ Switzerland
Schwein/Pork	Schweiz/ Switzerland
Rind/Beef	Schweiz/ Switzerland
Poulet/Chicken	Schweiz
Forelle	Italien
Wild	EU

Alle Preise inkl. 7.7 % MWST

Wochenmenü

27.– 30. September 2022 von 11:30 – 14:00

Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch oder bunter Tagessalat

barley soup with chives or salad of the day

pochierte Pouletbrust an Zitronensauce mit Ingwer-Reis und Kürbisgemüse

poached chicken breast with lemon sauce, served with ginger rice and pumpkin

CHF 22.00

Pasta Hit

Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch oder bunter Tagessalat

barley soup with chives or salad of the day

Spagetti mit Rauchlachs an Rahmsauce mit Cherry Tomaten

Spaghetti with smoked salmon with cream sauce and cherry tomatoes

CHF 26.50

Asia Hit

Laab Moo

thailändischer Schweinefleischsalat (pikant)

thai style pork salad (spicy)

Nua Pad Nam Prik Pau

gebratene Rindsstreifen mit Chilipaste und Parfum Reis

fried sliced beef with chili paste served with parfum rice

CHF 26.50

Herbsthit

Hirschkpfeffer

Frische Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni, Preiselbeer-Apfel und Rosenkohl

Jugged deer fresh Spätzli, red cabbage and glazed chestnut, apple filled with cranberries and Brussels sprouts

CHF 34.00

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat

mit Ei, Speckstreifen, Croutons und französischer Salatsauce
Lamb's lettuce salad with egg, bacon, croutons and French dressing

CHF 16.50

Bunter Blattsalat mit französischer oder italienischer Sauce

Colorful leaf salad with french or Italian dressing

CHF 8,50

Hausgemachte Wildterrine

mit Cumberland Sauce und eingelegten Eierschwämmli

home made game terrine with sauce cumberland and pickled chanterelles

CHF 21.50

Chinesische Frühlingsrollen (2 Stück)

Hausgemacht, mit frischem Gemüse und Glasnudeln

Chinese spring rolls (2 pieces) home-made with fresh vegetables

CHF 14.00

Bündner Gerstensuppe mit Schnittlauch

barley soup with chives

CHF 9.50

klassisches Rindstartar serviert mit Toast und Butter

Beefsteak tartare served with toast and butter

CHF 22.00

als Hauptgang CHF 29.50

Tom Yum Goong

Pikante thailändische Crevettensuppe mit Zitronengras und Zitronensaft (scharf)
Spicy Thai shrimp soup with lemon grass and lemon juice (spicy)

CHF 14.50

Hauptgänge / Main courses

Rehschnitzeli mit Wildrahmsauce (160gr.)

frische Spätzli, Rotkraut und glasierte Maroni und Preiselbeer-Apfel

Escalope of venison with game cream sauce

fresh Spätzli, red cabbage and glazed chestnut, apple filled with cranberries, Brussels sprouts and cranberry apple

CHF 42.00

Duo vom Hirschragout und Hirschrack

mit frischen Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Duo of jugged venison and deer rack served with cranberry jus,

fresh Spätzli, sauteed brussels sprouts, red cabbage and chestnut

CHF 44.50

Schweizer Entrecote 200g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Gemüse und Country Cuts mit Cocktailsauce

Swiss beef sirloin steak 200g with home made herbal butter

served with vegetables and county cuts with cocktail sauce

CHF 48.50

Sautierte Forellenfilets mit Mandelbutter

dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

in butter sauteed trout fillet with almond butter, served with leaf spinach and boiled potatoes

CHF 35.50

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Pilzrahmsauce und Rösti

sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce served with Rösti potatoes

CHF 39.50

Pastetli aus unserer Konditorei

gefüllt mit Pilzen, Bratkügelchen und Kalbfleischwürfeln dazu Karotten

Home made puff-pastry cases

filled with a creamy sauce with mushrooms, small veal sausage dumplings and carrots

2Stk. CHF 27.00

1Stk. CHF 24.00

Kang Karee Gai oder Kang Karree TOFU

Gelbes Curry mit Poulet ODER Tofu, Zwiebeln und Ananas, mit Reis serviert

Yellow curry with chicken OR Tofu, onions and pineapple, served with perfumed rice

CHF 28.50