

Saisonal

Dezember bis Februar



*Mo. - Fr.
Wochenende*

*ab 17.00 Uhr
ganztags*

Vorspeisen

- | | | |
|--|---------------|---------------|
| V.1 Hausgemachte Bündner-Gerstensuppe | 12.50 | |
| V.2 Hauchdünn geschnittenes Rindsfilet
(Carpaccio) mit Original Parmesan und
kaltgepresstem Olivenöl | kl.P
25.50 | gr.P
36.50 |
| V.3 Kross angebratene Riesencrevetten
mit frischem Knoblauch angerichtet
auf Rahm-Chinagemüse | 21.50 | 29.50 |

Hauptspeisen

- | | |
|---|-------|
| H.1 Ente knusprig angebraten
Nappiert mit fein abgeschmeckter Orangen-
rahmsauce. Dazu servieren wir goldbraune
Kroquetten und ein feines Gemüsebödeli | 38.50 |
| H.2 Rindsfiletwürfel „Stroganoff“
Wunderbare Paprika-Rahmsauce mit unseren
Hausgemachten Spätzli angerichtet | 53.50 |

.....weitere Hauptspeisen auf der Rückseite.....

Saisonal

Dezember bis Februar



Mo. - Fr. ab 17.00 Uhr

Wochenende ganztags

Hauptspeisen

H.3 Kalbsgeschnetzeltes „Thai-Mahal“ 56.50
eine leicht süsse Rahm-Currysauce mit panierten
Bananen- & Ananasstückchen darauf angerichtete
Riesencrevetten mit Knoblauch sautiert und Trockenreis

H.4 Kalbssteak 58.50
An feiner Morchelrahmsauce mit im Butter
geschwenkten Breitbandnudeln und einem
feinem Gemüsebödeli

H.5 Rindsfilet 56.50
An rassiger Pfeffersauce mit knusprigen
Pommes-Frites und einem feinen
Gemüsebödeli angerichtet

....oder eher etwas leichteres wie Fisch....

H.6 Barramundi-Filet 34.50
Salzwasserfisch leicht angebraten mit
Dillrahmsauce verfeinert mit Trockenreis
und Gemüsebödeli angerichtet

„*Grünete*“