

Freitag, 11. Oktober 2019



Spruch des Tages:

Zufriedenheit ist der Stein der Weisen,
der alles in Gold verwandelt das er
berührt.

Benjamin Franklin

Voranzeige

**Mittwoch, 16. Oktober 2019
ab 18.00 Uhr**

Rehmedaillons am Tisch flambiert

Weinempfehlung

Parcela 23 - Tempranillo 2017
Finca Constancia - Castilla y Leon - Spanier
in der Nase reife Noten von Zwetschgen,
Brombeeren und schwarzer Johannisbeere
langanhaltendes, fruchtiges Finale
5.30 / dl 37.20 / Fl

Menü 1

Bündner Gerstensuppe

Flundernfilets gedämpft (NL)
an Weissweinsauce
mit Champignons
Petersilienreis
Tomate vom Grill

Fr. 25.00

Menü 2

Bündner Gerstensuppe

Rindspailard Madagaskar
Sauce mit grünem Pfeffer
Pommes frites
Tomate vom Grill

Fr. 23.00

Menü 3

Bündner Gerstensuppe

Steinpilz-Zucchettistrudel
im Ofen gebacken auf Gemüsebeet
Wildreis

Fr. 21.00

Tagessuppe: Bündner Gerstensuppe	Fr. 3.50
Tagesdessert: Coupe Dänemark	Fr. 4.30
kleiner Blattsalat	Fr. 5.00
kleiner gemischter Salat	Fr. 6.00
Salatkomposition Diana Gemischter Herbstblattsalat mit gebratenen Rehmedaillonstreifen (AT) und Trauben	Fr. 24.00
Salatteller mit Ei	Fr. 17.00
Grosser Salatteller, garniert mit frischem Ricotta und und Birnenfächer	Fr. 24.00
Forellenfilets gebraten (CH) mit Mandelbutter, Dampfkartoffeln und Tagesgemüse	Fr. 30.00
Truthahnschnitzel im Knuspermantel (HUN) gebraten, Curryrahmsauce, Gemüsereisköpfchen und Tagesgemüse	Fr. 28.00
Rehpfeffer Mirza (AT) mit Speckstreifen, Silberzwiebeln, Croûtons, Spätzli, Rosenkohl, Preiselbeerbirne	Fr. 29.00
Toast Hawaii - auch vegetarisch erhältlich mit Raclettekäse, Bauernschinken und Ananas Degustationsportion	Fr. 21.00 Fr. 19.00
Birchermüsli mit Rahm	Fr. 10.00

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion, wenn nicht anders auf der Speisekarte vermerkt.

Die Rückverfolgbarkeit unserer Fische ist gewährleistet.

Unsere Fischlieferanten sind zertifiziert nach MSC "Marine Stewardship Council".

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unser Personal.