

Spezialitäten November

Mittwoch ab 17.30 Uhr

Mittwoch, 3. November

Raclette

frisch abgestrichen vom Käselaiab
Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
Voraus ein feines Bündner Plättli, 29



Mittwoch, 10. November

Kalbsleberli am Tisch flambiert

Zubereitet mit frischen Kräutern und knuspriger Butterrösti,
dazu einen "Chefsalat", 38



Mittwoch, 17. November

Lachsfilet im Mantel

Frisches Lachsfilet in der Pergamentfolie mit Kräutern und Zitrone gegart,
zur Vorspeise einen asiatischen Glasnudelsalat, 40



Mittwoch, 24. November

Chääs Fondue

Brühlbach Mischung mit Greyerzer, Appenzeller und Vacherin,
mit Knoblauch und Kirch verfeinert, dazu Gschwellti, 29



Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und in CHF