

Menüvorschläge

Suppen

Kraftbrühe mit Goldperlen	CHF	7.00
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	7.00
Bündner Gerstensuppe	CHF	8.50
Tomatencrèmesuppe	CHF	8.50
Steinpilzcrèmesuppe	CHF	8.50
Spargelcrèmesuppe (nur in der Spargelsaison)	CHF	8.50

Salate

Grüner Salat	CHF	8.50
Grüner Salat mit Ei	CHF	9.50
Grüner Salat mit Ei und Speckwürfeli	CHF	10.00
Grüner Salat mit Champignons	CHF	9.50
Gemischter Salat aus der Küche oder vom Buffet	CHF	11.00

Kalte Vorspeisen

Rohschinken mit Melonenstreifen	CHF	16.00
Bresaola Carpaccio an Olivenöl	CHF	15.00
Bresaola auf Salat	CHF	13.50

Warme Vorspeisen

Capuns 2Stk.	CHF	13.50
Cannelloni	CHF	13.50
Gnocchi an Butter mit Salbei	CHF	11.50
Spargeln mit Sauce Hollandaise	CHF	13.50
(nur in der Spargelsaison)		
Frühlingsrolle mit Thai-Chilli und Asia Sauce	CHF	12.50
Black Tiger mit Thai-Chilli und Asia Sauce	CHF	16.50
(Scampi paniert und frittiert)		

Geflügel – Gerichte

Pouletbrüstchen (gefüllt mit verschiedenem Gemüse)	CHF	26.50
Pouletbrust vom Grill mit Champignonrahmsauce	CHF	26.50
Pouletbrust vom Grill mit Morchelsauce	CHF	26.50
Pouletgeschnetzeltes an Currysauce mit Reis und Früchten	CHF	26.00

Fisch– Gerichte

Eglifilet an Safransauce (im Bierteig frittiert)	CHF	32.50
Zanderfilet an Zitronensauce mit glaciertem Gemüse	CHF	31.00
Black Tiger mit Thai-Chilli und Asiasauce (paniert und frittiert)	CHF	26.00

Vegi – Gerichte

Frühlingsrolle mit Currysauce	CHF	20.50
Gemüseteller mit Reis	CHF	20.50
Gemüselasagne	CHF	20.50
Canelloni mit Spinatfüllung und Parmesan überbacken	CHF	20.00
Puschlaver Pizzoccheri	CHF	19.00

Vom Schwein

Schweinssteak an Morchelsauce	CHF	31.50
Schweinssaltimbocca (Rohschinken und Salbei)	CHF	30.00
Rahmschnitzel	CHF	27.00
Schweinefilet mit 3 verschiedenen Saucen	CHF	38.50
Walliser Steak mit Tomaten, Schinken und Käse überbacken	CHF	33.00
Riz Casimir	CHF	27.00
Schweinebraten mit Dörripflaumen (ab 10 Personen)	CHF	28.50

Vom Kalb

Kalbssteak an Paprikasauce	CHF	44.50
Kalbssteak an Morchelsauce	CHF	45.50
Kalbsröllchen an Kräutersauce gefüllt mit Speck, Schinken, Spinat und Käse	CHF	37.50
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	CHF	40.50
Kalbsschnitzel Hawaii mit Currysauce und Früchten	CHF	42.50
Wienerschnitzel	CHF	42.50
Zigeunerspiess vom Kalb	CHF	36.00

Vom Rind

Rinds-Rumpsteak vom Grill	CHF	35.50
mit Tomaten und gebackenen Zwiebelringen		
Rinds-Entrecôte an Pfefferrahmsauce	CHF	39.00
Rindsfilet mit Hausbutter	CHF	47.00
Rindsfilet an Pfeffersauce	CHF	47.00
Zigeunerspiess vom Rind	CHF	34.00

Von allem etwas

Schweins- und Rindsbraten an Pilzsauce	CHF	29.00
(ab 10 Personen)		

Fondue

Käse-Fondue (Salat vom Buffet)	CHF	28.00
Bourguignonne (Salat vom Buffet, Fleisch: Rind, Cipolotti)	CHF	46.00
Chinoise (Salat vom Buffet, Fleisch: Rind, Kalb, Trute, Schwein zu je 4 gleichen Teilen)	CHF	46.00

Zu den verschiedenen Fondues servieren wir Ihnen natürlich auch Früchte und die passenden Beilagen.

Als Beilage wählen Sie zwischen:

Pommes frites
Rösti
Kartoffelpüree
Birnenkartoffeln
Bratkartoffeln
Kroketten
Trockenreis
Teigwaren an Butter
Spaghetti

Gemüse oder Fruchtegarnitur ist bei jedem Gericht dabei

DESSERT

Schoggimousse mit Früchten und Rahm	CHF	10.00
Schwarzwäldertorte mit Rahm	CHF	7.00
Warmer Strudel mit Vanillesauce und Rahm	CHF	10.50
Kaiserschmarren an Himbeersauce und Vanillglace	CHF	12.50
Fruchtsalat mit Rahm	CHF	9.00
Fruchtsalat mit Eis	CHF	11.00
Früchtekörbli mit Eis	CHF	15.00
Tiramisu	CHF	9.50
Mini Viennetta mit Schoggisauce und Rahm	CHF	7.00
Kleiner Coupe Dänemark	CHF	9.00
Kleiner Coupe Hot Berry	CHF	9.50
Kleiner Coupe Kiwi	CHF	9.50
Kleiner Coupe Orange mit Campari	CHF	11.00
Kleiner Coupe Baileys mit Baileyslikör	CHF	11.00
Kleiner Eiskaffee gerührt	CHF	9.50
Kleiner Eiskaffee Kirsch mit Kirschbrand	CHF	11.50
Kleiner Coupe Rötali mit Rötali (Hausgemacht)	CHF	10.50
Iglu Caramel	CHF	7.50
Vacherin Torte	CHF	8.00
Caramelköppli garniert	CHF	7.00