



Speisekarte
für besondere
Anlässe

Ab April 2024

(Alle Preise pro Person in CHF, inkl. MwSt.)

Vorspeisen

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Bündner Gerstensuppe	11.00
Tomatencrèmesuppe	9.50
Steinpilzcrèmesuppe	10.00
Spargelcrèmesuppe (Nur in der Spargelsaison)	10.50

Salate

Grüner Salat	9.50
Grüner Salat mit Ei	10.50
Grüner Salat mit Ei und Speckwürfel	11.50
Grüner Salat mit Champignons	11.00
Gemischter Salat aus der Küche oder vom Buffet	13.00

Kalte Vorspeisen

Rohschinken mit Melonenstreifen	18.00
---------------------------------	-------

Warme Vorspeisen:

Capuns 2Stk.	14.50
Gnocchi an Butter mit Salbei	13.00
2 Stk. Frühlingsrollen mit Asia Sauce	10.00

Hauptspeisen

Geflügel Gerichte

Pouletbrust vom Grill mit Champignonrahmsauce	29.00
Pouletbrust vom Grill mit Morchelsauce	31.00
Pouletgeschnetzeltes	30.00

Fisch Gerichte

Egli-Knusperli an Tartarsauce (im Bierteig frittiert)	29.00
Zanderfilet an Dillsauce mit glaciertem Gemüse mit Kartoffeln	30.00

Vegi Gerichte

Frühlingsrollen mit Curry Sauce	25.50
Gemüseteller	23.50
Gemüselasagne, Hausgemacht	24.00
(ab 5 Personen)	20.00
Vegetarische Capuns	
Thai Curry „Mem`s Best“ mit Sojageschnetzeltes	26.00

Vom Schwein

Schweinesteak mit Kräuterbutter	35.00
Schweinsaltimbocca (Rohschinken und Salbei)	34.00
Rahmschnitzel	29.00
Schweinsfilet mit 3 verschiedenen Saucen	42.00
Riz Casimir	30.00

Vom Kalb

Kalbssteak an Paprikasauce	49.00
Kalbssteak an Morchelsauce	51.00
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce	45.00
Wienerschnitzel	47.00

Vom Rind

Rinds-Entrecote an Pfeffersauce	44.00
Rindsfilet mit Hausbutter	52.00
Rindsfilet an Pfeffersauce	52.00
Zigeunerspiess vom Rind (180g)	39.00

Beilagen

Pommes frites

Rösti

Gemüse

Kartoffelpüree

Bratkartoffeln

Kroketten

Trockenreis

Teigwaren an Butter

Spaghetti

(1 Beilage inklusive. Jede zusätzliche für CHF 5.00)

Gemüse oder fruchte Garnitur ist bei jedem Gericht dabei

Fondue

Käse-Fondue	28.00
Bourguignonne (Fleisch: Rind, Cipolotti)	58.00
Chinoise (Fleisch; Rind, Kalb, Trute, Schwein zu je 4 gleichen Teilen)	56.00

(Die Beilagen sind frei wählbar, 1 Beilage ist inklusive, jede weitere CHF 5.00 / pro Person)

Dessert

Schoggimousse mit Früchten und Rahm	12.00
Kuchen nach Angebot mit Rahm	8.00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	12.50
Kaiserschmarren an Waldbeerensauce und Vanilleglace	14.00
Fruchtsalat mit Rahm	9.50
Fruchtsalat mit Eis	12.50
Hausgemachte Tiramisu	10.50
Kleiner Eiskaffee gerührt mit Kirschband	12.50
Caramelköppli garniert	8.00
Alpina Minis nach Wahl	8.00