



Speisekarte
für besondere
Anlässe

Ab November 2024

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

Vorspeisen

Suppe

Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Bündner Gerstensuppe	11.00
Tomatencrèmesuppe	9.50
Rieslingsuppe	10.50
Kürbiscrèmesuppe*	10.50
Spargelcrèmesuppe*	10.50

Salate

Grüner Salat mit Ei	10.50
Nüsslisalat mit Speck und Champignons	14.50
Gemischter Salat aus der Küche oder vom Buffet	13.00

Warme Vorspeisen

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

* Nur in der Saison

Hauptspeisen

Poulet

Pouletbrust vom Grill 29.00

Pouletgeschnetzeltes 30.00

Schwein

Schweinesteak mit Kräuterbutter 35.00

Rahmschnitzel 29.00

Kalb

Kalbssaltimbocca mit Rohschinken und Salbei 42.00

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce 45.00

Wienerschnitzel 47.00

Rind

Entrcôte an Pfeffersauce 44.00

Rindsfilet mit Hausbutter oder Pfeffersauce 52.00

Fisch

Egli-Knusperli im Bierteig mit Tartarsauce 29.00

Zanderfilet an Dillsauce mit glaciertem Gemüse und Kartoffeln 30.00

Vegi

Frühlingsrollen mit hausgemachter Sweet&Sour-Sauce 25.50

Gemüseteller 23.50

Gemüselasagne (ab 5 Personen) 24.00

Vegetarische Capuns 20.00

Thai Curry „Mem`s Best“ mit Sojageschnetzeltes 26.00

Beilagen

Pommes frites

Rösti

Gemüse

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Röstikroketten

Trockenreis

Teigwaren an Butter

Spaghetti

(1 Beilage inklusive. Jede zusätzliche für CHF 5.00)

Gemüse oder Früchte Garnitur ist bei jedem Gericht dabei

Fondue

Käse-Fondue 28.00

Bourguignonne 60.00

Fleisch: Rind, Kalb, Schwein

Chinoise 58.00

Fleisch: Rind, Kalb, Schwein

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

Dessert

Schoggimousse mit Früchten und Rahm 12.00

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm 12.50

Kaiserschmarren an Waldbeersauce und Vanilleglace 14.00

Hausgemachtes Tiramisu 10.50

Kleiner Eiskaffee gerührt mit Kirschbrand 12.50

Caramelköpfler garniert 8.00

Alpina Minis nach Wahl 8.00