









Unsere Mittagskarte







Frisch, leicht und gesund

	Knackige Blattsalate	9.5
	Gemischter Salat	11.5
	Peretti-Tomaten und Büffelmozzarella mit einer Balsamico-Reduktion und Olivenöl dazu Basilikum	15.0
	Kleines Tatar vom Schweizer Rind verfeinert mit Cognac und Chili serviert mit Toast und einer kleinen Salatgarnitur	15.0
	Kartoffel-Käse Waffel mit geräuchertem Lachs und Honig-Senf Dip	15.0

Suppen

  	Pikante Orangen-Kürbissuppe mit gerösteten Kernen	9.0
	Rindsbouillon verfeinert mit Sherry und Gemüse	9.0

Vegetarische Köstlichkeiten

  	Goldgelbe Rösti mit allerlei frischem Gemüse und Rucolapesto	29.0
  	Rotes Gemüsecurry mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen	29.0
	Wirsing-Roulade gefüllt mit pikantem Gemüse Couscous auf Blattspinat und Birnenschutney	29.0

Grillierte Spezialitäten

	Saiblingsfilet aus dem Bremgartner Quellwasser an Sherry-Dill Sauce	38.5
	Ostschweizer Alpstein Pouletbrust an Salbeisauce und gerösteten Pinienkernen	34.5
	Entrecôte vom Schweizer Rind an kräftiger Portweinjus serviert mit frischem Gemüse und Bratkartoffeln oder Basmatireis	44.5

Süsse Leckereien

	Vermicelles – Marronipüree verfeinert mit Kirsch serviert mit Schlagrahm und Meringues	11.5
	Coupe Nesselrode – Vanilleglace mit Marronipüree, verfeinert mit Kirsch garniert mit Schlagrahm und Meringues	13.5

Premium Glace aus Graubünden



	Pro Kugel Glace Vanille, Joghurt, Schokolade, Winterzauber, Röteli, Black cookies	4.5
	... mit frischem Fruchtsalat	+ 3.5
	... mit Schlagrahm	+ 2.0