

Suppen und Salate

	Klein	Gross
Tomatensuppe mit frischem Basilikum und Rahm Tomato cream soup with fresh basil		8.00
Gemischte Blattsalate mit Sprossen; Balsamico- oder Frenchdressing Mixed leaf salads with sprouts, balsamic vinegar or French dressing	5.00	7.50
Rohkostsalate mit Sprossen, Balsamico- oder Frenchdressing Raw vegetables with sprouts, balsamic vinegar or French dressing	6.50	9.00
Rucolasalat mit Parmesan und Bündnerfleisch Rocket salad with parmesan and air-dried Grisons meat	12.00	17.00
Cesar Salat mit Pouletbruststreifen (Frankreich) gehobeltem Parmesan und Croûtons Caesar salad with chicken breast strips, sliced parmesan and croutons	13.00	18.00
Fitnesssteller mit verschiedenen Salaten Schweinssteak (Schweiz) oder frittierten Eglifilets Fitness plate with various salads and steak of pork or deep-fried fillets of perch	17.00	22.00

Unsere Klassiker

	Klein	Gross
Paniertes Schweinsschnitzel (Schweiz) Buttergemüse und Pommes frites Pork escalope breaded buttered vegetables and French fries	18.00	23.00
Oberländer Kalbsbratwurst (Schweiz) mit Zwiebelsauce gedämpfte Tomate und Rösti Veal bratwurst of the region with onion sauce steamed tomato and roesti	19.00	24.00
Rahmschnitzel vom Schweinsrücken (Schweiz) mit gemischten Pilzen saisongemüse und Nudeln Pork escalope with mushroom cream sauce seasonal vegetables and noodles	22.00	27.00
Rindshohrückensteak (Schweiz) mit Café de Paris sautierte Cherry Tomaten, junger Spinat und Gnocchi Malfatti Steak of prime ribs of beef with Café de Paris sautéed cherry tomatoes, baby spinach and Gnocchi Malfatti	29.00	34.00

Desserts

	Klein	Gross
Panna cotta mit marinierten Pfirsichen Panna cotta with marinated plums		9.00
Schokoladenmousse mit Rahm und frischen Früchten Chocolate mousse with whipped cream and fresh fruits		11.00
Käseteller „Jumi“ mit Nüssen und hausgemachtem Früchtebrot Cheese plate „Jumi“ with nuts and fruit bread		12.00

Wochenempfehlung

	Klein	Gross
Wurstkäsesalat mit Zwiebelringen Sausage cheese salad with onion rings		18.50
Kalbsinvoltini (Schweiz) mit Pfifferlingen gefüllt saisonales Gemüse und Gnocchi Malfatti Involtini veal stuffed with chanterelles seasonal vegetables and gnocchi Malfatti		29.00

Auszug aus der saisonalen Küchenreise

	Klein	Gross
Kalte Gazpacho mit frischem Basilikum-Bruschetta Cold Gazpacho with fresh basil bruschetta		14.00
Lachsforellenfilet mit Buttersauce gebratene Artischocken und Ruccola-Basilikum Risotto Fillet of salmon trout with butter sauce fried artichokes with basil and rocket risotto		33.00
Ananas-Minzsalat mit Limettensorbet und Schaumwein Pineapple-mint salad with lime sorbet and sparkling wine		12.00

Pasta und Risotto

	Klein	Gross
Spaghettini nach Ihren Wünschen Carbonara, all'arrabiata, bolognese oder mit Basilikumpesto und Parmesan Spaghettini; choose your favourite Carbonara, all'arrabiata, bolognese or with basil pesto and parmesan	11.00	16.00
Risotto mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesan Risotto with sun-dried tomatoes, olives, rocket and parmesan	13.00	18.00
Gnocchi Malfatti mit jungem Spinat, Cherry Tomaten, Pinienkernen und Gorgonzola überbacken Gnocchi Malfatti with baby spinach, cherry tomatoes, pine nuts and Gorgonzola gratin	16.00	21.00