

## ***Kreieren Sie ein Menü nach Ihrem Gusto***

	<b>CHF</b>
<b>Salate</b>	
Grüner Salat mit Ei und Brotcroûtons an französischer oder italienischer Sauce	10
Junger Blattsalat mit marinierten Pilzen an Nuss-Vinaigrette	12
Nüsslisalat (Saison) mit geröstetem Speck und Brotcroûtons an französischer Sauce	13
Rucola Salat mit Parmesan und Pinienkernen an Balsamico-Vinaigrette	15
Wildkräutersalat mit Jogurt-Limetten Dressing (Löwenzahn, Sauerampfer-Blätter, junge Brennesselblätter, Brunnenkresse, Schnittsalat, Radieschen)	17
<b>Kalte Vorspeisen</b>	
Hauspastete und Pfefferterrine mit Sauce Cumberland und Salat	16
„Vitello tonnato“ dünne Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	18
Marinierte Graved Lachsrose an Schnittlauchcreme und Salat	18



	<b>CHF</b>
<b>Suppen</b>	
Bündner Gerstensuppe	9
Minestrone	9
Kraftbrühe mit Flädli und Gemüse	9
Steinpilzcrèmesuppe	9
„Gazpacho Andaluz“ kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Peperoni und Tomaten aus dem Süden Spaniens	9
Karotten-Orangencrèmesuppe	9
Tomatencrèmesuppe mit Rohschinken	11
Champagnerschaumsuppe mit Bündnerfleisch- und Gemüsewürfel	13
Zitronengrassschaumsuppe mit Jakobsmuscheln	14



CHF

## Hauptgerichte Fleisch

### Kalb

Kalbsbrustschnitte mit Salbei Madeirajus, Safranrisotto und marktfrisches Gemüse	36
Zarter Kalbsschulterbraten mit Kräuterrahmsauce, Tagliatelle und marktfrisches Gemüse	33
Am Stück gebratener Kalbshohrücken an Morchelrahmsauce dazu Butternudeln und marktfrisches Gemüse	46

### Rind

Rindsschmorbraten an Rosmarin-Rotweinjus mit hausgemachtem Kartoffelstock und marktfrisches Gemüse	29
US-Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Kartoffelkroketten und marktfrisches Gemüse	40
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Paprikasauce, Speck, Gurken, Pilzen, Peperonistreifen und Sauerrahm dazu Butterspätzli und marktfrisches Gemüse	43
Am Stück niedergegartes Rindsfilet mit Portweinjus dazu Kartoffelgratin und marktfrisches Gemüse	54



	<b>CHF</b>
<b>Lamm</b>	
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Rosmarinjus mit Bratkartoffeln und marktfrisches Gemüse	39
Lammkarree am Stück gebraten auf Kräuterjus, Williams Kartoffeln und mediterranem Gemüse	45
<b>Schwein</b>	
Schweinssteak mit Champignonrahmsauce dazu Butternudeln und glasierte Karotten	26
Saftiges Schweinskotelette an Senfsauce, Röstikroketten und Marktgemüse	26
Schweinshalsbraten an Rosmarinjus mit Tessiner Polenta und Marktgemüse	30
<b>Geflügel</b>	
Gebratene Maispouardenbrust an Portweinjus, Bramata Polenta und marktfrisches Gemüse	32
Satay Pouletgeschnetztes an Erdnussauce Basmatireis und Asia Gemüse	32
Pouletgeschnetztes rotes Thai-Curry mit Gemüse und Reismudeln	32



	<b>CHF</b>
<b>Vegetarische Hauptgerichte</b>	
Zoodles Gemüsespaghetti Zucchini-, Karotten- und Kohlräbispaghetti in rotem Pesto geschwenkt mit schwarzen Oliven, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	27
Randentäschli an Zitronensauce Buchweizennudeln und marktfrisches Gemüse	24
Bio Spinat-Ravioli in Zitronenbutter geschwenkt mit Pinienkernen und frischem Basilikum	29
<b>Fischgerichte</b>	
Frittierte Fischknusperli mit Sauce Tartar dazu Petersilien Kartoffeln und Marktgemüse	32
Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Oliven, Kirschtomaten und Kapern dazu Weissweinsrisotto und marktfrisches Gemüse	36
Gebraute Riesenkrevetten an Curryschaumsauce und Basmatireis dazu asiatisches Gemüse	37



	<b>CHF</b>
<b>Desserts</b>	
Panna Cotta im Weck-Glas mit Himbeersauce	9
Hausgemachtes Karamellköpfchen mit Früchtegarnitur und Schlagrahm	12
Nougat Eistorte	12
Hausgemachtes Tiramisu im Weck-Glas	12
Marmoriertes Toblerone-Schokoladenmousse mit Schlagrahm	10
Frischer Fruchtsalat mit Vanilleeis	10
Gebrannte Crème mit Schlagrahm	10
Moelleux au Chocolat mit Sauerrahmeis	14
Käseteller mit 4 Sorten	11
Käseteller mit 6 Sorten	14

