

Es hät solangs hät:

Vorspeisen: *starters*

Tortelloni Tartufo in weissem Trüffelbutterschaum

22.- / 33.-

Tortelloni Tartufo in white truffle butter foam

Kürbiscrèmesuppe mit Amarettoschaum

10.-

Pumpkin cream soup with amarettos foam

Capuns-Sursilvans

Bündner Krautwickel mit Speck und Rahm

18.- / 29.-

Herb roulades wrap with bacon and cream

Hauptspeisen: *main dishes*

Hausgemachter Kalbs-Hackbraten mit Eierschwämmchen à la Crème

dazu Kartoffel-Purée und Maronen-Rotkraut

36.-

*Homemade veal meatloaf with mushrooms à la crème
with potato purée and red cabbage*

Geschmorte Kalbskopf-Bäggli an Rotweinsauce

mit Kartoffel-Purée und Maronen-Rotkraut

39.-

*Braised veal head bäckli with red wine sauce
with potato purée and red cabba*

Grosse gebratene Seezunge mit Gemüse

und Champagner-Risotto

54.-

*Big fried sole with summer vegetables
and champagne risotto*

#1 Der Chef empfohlen

Vorspeisen Starters:

Crevetten-Cocktail auf Avocado-Würfel

an Sauce Calypso

22.-

Shrimp cocktail on avocado cubes

with sauce calypso

Rinds-Carpaccio in Trüffelöl-Marinade

mit gehobeltem Parmesan

25.-

Beef carpaccio in truffie oil marinade with shaved parmesan

Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch

auf Seegrassalat „Wakame“

26.-

Sashimi of the yellowfin tuna on sea grass „Wakame“

Chinesisches Dim Sum

(Kleine gedämpfte Leckerbissen im Bambuskörbchen)

26.-

Chinese Dim Sum

Gebackene vegetarische Frühlingsrollen

mit Mango.- und Sweet-Chilli-Dip

17.-

Baked vegetarian spring rolls with mango dip

Tomatensalat „Caprese“ mit Büffel-Mozzarella

18.-

Tomato salad with mozzarella

Nüsslisalat mit Ei an Joghurt-Dressing

12.-

Lambs lettuce with egg on yoghurt-dressing

Bunter Blattsalat nach Saison

mit Italien,- French,- oder Wasabi-Dressing

9.-

Small green salad seasonal

#Vorspeisen

Fischgerichte *Fish dishes*

Gebackene Egli-Knusperli im Tempurateig
mit Bratkartoffeln und Sauce-Tartar

35.-

Baked Egli-Knusperli in tempura with potato and sauce tartar

Grosse Black-Tigers-Crevetten in rotem Thai-Curry
mit Basmatireis und Gemüse

42.-

Large black-tiger shrimp in red thai curry with basmati rice and vegetables

Vegetarisches *Vegetarian food*

Grünes Gemüse-Thai-Curry
mit Basmatireis

28.-

Green vegetable thai curry with basmati rice

Süsskartoffeln und Kichererbsen in Curry-Madras
mit Basmatireis

28.-

Sweet potatoes and chick-peas in curry-madras with basmati rice

Caramelle „tricolore“
mit Ricotta-Spinatfüllung und Parmesan

28.-

Caramelle „tricolore“ with ricotta-spinach filling and parmesan

Für unsere kleinen Gäste *For children*

Chicken Nuggets mit Pommes frites *Chicken nuggets with french fries*

16.-

Kalbs-Rahmschnitzel mit Nudeln *Veal escalope with noodles*

19.-

Egli-Knusperli mit Pommes frites *Egli-Knusperli with french fries*

16.-

#Hauptspeisen

Fleischgerichte *Meat dishes:*

Kalbs-Cordon-Bleu mit Bündner Bergkäse

mit Pommes frites und Gemüse

44.-

Veal Cordon-Bleu with french fries and vegetables

Kalbssteak mit Morcheln an Sherrysauce

dazu Butternudeln und Gemüse

48.-

Veal steak with morels and sherry sauce with noodles and vegetables

Black-Angus Rindsfilet an weissem Trüffelbutterschaum

mit Kartoffel-Purée und Gemüse

56.-

Black-Angus Beef fillet with mashed potatoes and vegetable

Black-Angus Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce

mit Kartoffel-Purée

54.-

*Black Angus beef tenderloin cubes on pommery mustard sauce
with mashed potatoes*

Thailändisch gebratene Ente an Orangensauce

mit Basmatireis und Gemüse

35.-

Thai roasted duck with orange sauce with basmati rice and vegetables

Grünes Poulet-Thai-Curry mit Gemüse

und Basmatireis

35.-

Green chicken Thai curry with vegetables and basmati rice

Indisches Chicken „Korma“

mit Basmatireis und Gemüse

35.-

Indian Chicken „Korma“ with basmati rice and vegetables

Deklaration:

Rind: Schweiz, Irland Kalb: Schweiz Lamm: Neuseeland Poulet: Schweiz

Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

#Hauptspeisen