

Mittagskarte 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

Tatar vom SwissPrimBeef mit Toast und Butter mild, medium oder scharf, so wie Sie es gerne mögen	Portion	29.00
	½ Portion	20.00
Warmes Siedfleisch „Carpaccio“ an Vinaigrette garniert mit verschiedenen Salaten	Portion	18.50
	½ Portion	15.50
Wurst-Käse-Salat einfach (100g Schweizer Cervelat) mit verschiedenen Salaten garniert		15.50
		18.50
Nüsslisalat mit Ei und Brotcroûtons an Hausdressing für Geniesser zusätzlich mit gebratenen Speckwürfeli		12.50
		14.50
Gemischter Salat (Vorspeise)		10.50
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)		8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept	12.00
Kürbiscremesuppe mit Ingwer und einem Hauch Curry verfeinert	10.50
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
Tagessuppe	7.50

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 3.50 verrechnet.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Mittagskarte 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

"Bündner Teller"	Portion	28.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz	½ Portion	24.00
dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err		
das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden		
Bündner Alpkäse von der Alp d'Err (Parc Ela) mit Birnenbrot aus Lantsch/Lenz		15.00
Bündner Salsiz aus Churwalden hauchdünn aufgeschnitten		12.50
Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen	Portion	25.00
und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	½ Portion	21.00
Bündner Pizokels nach Art des Chefs „cun erva schora“		24.00
mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		
Plain in Pigna		22.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess		
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		

VEGETARISCH

Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen		24.00
Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse		
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		
Bündner Pizokels „cun erva schora“		23.50
mit buntem Gemüse, Rahm und Käse		
Spaghetti „all'aglio, olio e peperoncini“		16.00
Spaghetti Napoli		16.00

Mittagskarte 11.30 Uhr – 13.45 Uhr

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinsrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion ½ Portion	37.00 29.00
Gebratene Schweizer Pouletbrust im Kokos- Kürbiskern- Mantel an rassisger Currysauce serviert mit Trockenreis und Broccoli		27.00
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris und Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten		26.00
Schweinsbratwurst St. Cassian (180g) an kräftiger Zwiebelsauce dazu eine knusprige Butterrösti		23.00
Rösti St. Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei		23.00
Weinbergschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept) serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück 6 Stück	27.00 15.00

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Fleisch- und Fischdeklaration

Schwein, Geflügel, Rind, Kalb

Schweiz

Zusätzliche Gedecke werden mit CHF 3.50 verrechnet.
Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.