

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
Weinbergsschnecken überbacken mit Café de Paris (Geheimrezept) serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot	12 Stück 27.00 6 Stück 15.00
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
Bündner Arancini (knusprige Risottobällchen mit Salsiz-Würfel) mit buntem Blattsalat	15.50
Gemischter Salat (Vorspeise)	10.50
Marktfrischer Blattsalat (Vorspeise)	8.50

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe nach Grossmutter's Rezept	12.00
Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli	9.50
Tagessuppe	7.50

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 12.50
hauchdünn aufgeschnitten

Hausgemachte Capuns mit Bündner Rohschinkenstreifen Portion 25.00
und Brotcroūtons an einer leichten Rahm-Bouillon ½ Portion 21.00

Hausgemachte saisonale Capuns Portion 26.00
(gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot) ½ Portion 22.00

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 23.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

Scarpatscha 23.00
Bündner Spezialität mit Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck,
Salami und Käse, dazu servieren wir einen Tomatensalat

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
Fisch Schweiz

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb begleitet von Pommes frites und Saisongemüse		38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons an Weissweinrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti	Portion ½ Portion	37.00 29.00
Forellen-Knusperli im Bierteig mit hausgemachter Tartarsauce begleitet von verschiedenen gemischten Salaten	Portion ½ Portion	32.00 26.00
Saftiges Schweinssteak (180g) mit hausgemachter Café de Paris mit Pommes frites und Saisongemüse oder als Fitnessteller mit gemischten Salaten		26.00
Rösti St. Cassian Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei		23.00

VEGETARISCH

Hausgemachte Gemüse-Capuns an einer leichten Rahm-Gemüsebouillon	Portion ½ Portion	25.00 21.00
Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		24.00
Bündner Pizokels „cun erva schora“ mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		24.00
Plain in Pigna Bündner Ofenrösti mit Rosmarin, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		22.00
Spaghetti Napoli		16.00