

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
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

Lenzer Steinpilz-Cremesuppe

10.00

Kraftbrühe mit hausgemachten Flädli

9.50

Tagessuppe

7.50

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

Wild

Graubünden, Österreich, Deutschland

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 Salsiz aus Churwalden		12.50
hauchdünn aufgeschnitten		
Hausgemachte saisonale Capuns	Portion	26.00
gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot	½ Portion	22.00
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		23.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		
Scarpatscha		23.00
Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, dazu servieren wir einen Tomatensalat		

VEGETARISCH

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

MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

WILD SPEZIALITÄTEN

Hirsch Entrecôte zartrosa gebraten 42.00
an kräftiger Tannenschössling-Sauce

Zarte **Rehschnitzel** an Lenzer Eierschwämmli-Rahmsauce 37.00

Hirschpfeffer „St.Cassian“ Portion 27.00
½ Portion 24.00

*Alle Wildgerichte werden mit folgenden hausgemachten Beilagen serviert:
Spätzli, Rotkaut und Maroni*

AUSERLESENE WILDSPEZIALITÄTENKARTE AB 18.00 UHR

UNSERE KLASSIKER

Wienerschnitzel vom Kalb 38.00
begleitet von Pommes frites und Saisongemüse

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Champignons Portion 37.00
an Weissweinrahmsauce serviert mit knuspriger Butterrösti ½ Portion 29.00

Forellen-Knusperli im Bierteig Portion 32.00
mit hausgemachter Tartarsauce ½ Portion 26.00
begleitet von verschiedenen gemischten Salaten

Saftiges **Schweinssteak** (180g) mit hausgemachter Café de Paris 26.00
dazu Pommes frites und Saisongemüse
oder als Fitnesssteller mit gemischten Salaten

Rösti St.Cassian 23.00
Speckrösti mit Schinken und Alpkäse überbacken dazu ein Spiegelei