

# MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

## KLEINE, LEICHTE KÖSTLICHKEITEN

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

## SUPPEN

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

## BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

<b>"Bündner Teller"</b>	Portion	29.00
Trockenfleisch, Rohschinken, Speck und Salsiz	½ Portion	25.00
dazu ein Stück Alpkäse von der Alp d'Err das Fleisch stammt aus der prämierten Fleischrocknerei Bischofberger, Churwalden		
<b>Bündner Salsiz</b> aus Churwalden		12.50
hauchdünn aufgeschnitten		
<b>Hausgemachte saisonale Capuns</b>	Portion	26.00
gerne informiert Sie unser Mitarbeiter über das aktuelle Angebot	½ Portion	22.00
<b>Hausgemachte Capuns</b> mit Bündner Rohschinkenstreifen	Portion	25.00
und Brotcroûtons an einer leichten Rahm-Bouillon	½ Portion	21.00
Bündner <b>Pizokels</b> nach Art des Chefs „cun erva schora“		24.00
mit Wirz, Spinat, Speck, Rohschinken, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		
<b>Plain in Pigna</b>		23.00
Bündner Ofenrösti mit Salsiz, Bündner Rohschinken, Milch und Maisgriess begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		
<b>Scarpatscha</b>		23.00
Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert mit Blattsalaten		

## VEGETARISCH

<b>Hausgemachte Quiche mit Steinpilzen</b>		24.00
mit Lauch, Mangold, Spinat, Bergkräutern und Käse begleitet von verschiedenen gemischten Salaten		
Bündner <b>Pizokels</b> „cun erva schora“		24.00
mit buntem Gemüse, Käse, Zwiebeln, Knoblauch und etwas Rahm		
<b>Spaghetti Napoli</b>		16.00

# MITTAGSKARTE

11.30 UHR – 13.45 UHR

## UNSERE KLASSIKER

**Wienerschnitzel** vom Kalb 38.00  
begleitet von Pommes frites und Saisongemüse

**Kalbsgeschnetztes Zürcher Art** mit Champignons Portion 37.00  
an Weissweinsauce serviert mit knuspriger Butterrösti ½ Portion 29.00

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

**Piccata** von der Schweizer **Pouletbrust** 25.00  
serviert mit Spaghetti an Tomatensauce

**Hirsch-Bratwurst** mit Fleisch aus eigener Jagd 24.00  
an kräftiger Zwiebelsauce dazu eine knusprige Butterrösti

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

**Weinbergschnecken** überbacken mit Café de Paris 12 Stück 27.00  
serviert mit feinem Lenzer Ruchbrot 6 Stück 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  
Wild

Schweiz  
Graubünden, Deutschland