

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

Weinbergschnecken 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

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

BÜNDNER SPEZIALITÄTEN

"Bündner Teller"	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		
Bündner Alpkäse von der Alp d'Err im Parc Ela		15.00
mit Birnenbrot aus Lantsch/Lenz		
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		24.00
Bündner Spezialität aus Brot, Mangold, Spinat, Bündner-Rohessspeck, Salami und Käse, serviert Tomatensalat		
Maluns (vegetarisch)		24.00
Geriebene Kartoffeln mit Mehl, langsam in Butter geröstet, dazu Alpkäse von der Alp d'Err und feines, hausgemachtes Apfelmus		

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 Weissweinsrahmsauce 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) 26.00
mit hausgemachter Café de Paris
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

VEGETARISCH

Hausgemachte Quiche 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