

WOCHENHIT VEGETARISCH | HIT DE LA SEMAINE VÉGÉTARIEN 23.50

Geschmorte Wirz-Wickel gefüllt mit Gemüse, dazu Granatapfelkernen
Hirtenkäse und würzige Kartoffelspalten.

*Rouleaux de chou frisé braisés farcis aux légumes, accompagnés de graines de
grenade, de fromage de brebis et de quartiers de pommes de terre épicés.*

WOCHENHIT FLEISCH | HIT DE LA SEMAINE VIANDE 24.50

Gemischter Hackbraten mit Rind- und Schweinefleisch an würziger Senfsauce
dazu Kartoffelstampf und winterliches Ofengemüse

*Rôti haché mixte de bœuf et de porc accompagné d'une sauce moutarde épicée, d'une
purée de pommes de terre et de légumes d'hiver cuits au four*

PASTA | PÂTES 21.50

Kartoffel-Gnocchi an Tomaten-Rindfleisch Bolognese mit Grana-Padano Reibkäse

*Gnocchi de pommes de terre à la sauce bolognaise à la tomate et au bœuf, avec du
fromage Grana Padano râpé*

FISCH | POISSON 36.50

Gebratene Swiss-Alpine Lachstranche auf Limettensauce, dazu Nudeln und Winterspinat
(Lostallo GR)

*Tranche de saumon Swiss Alpine rôtie sur sauce au citron vert, accompagnée de pâtes et
d'épinards d'hiver (Lostallo GR)*

DER CHEF EMPFIEHLT... | LE CHEF CONSEILLE.. 32.50

Gebratene Kalbsleber-Geschnetzeltes mit Schalotten, Salbei und Tomaten dazu
knusprige Rösti

*Émincé de foie de veau poêlé aux échalotes, sauge et tomates, accompagné de rösti
croustillants*

SAISON DESSERT | SAISON DESSERT 14.50

Warmes hausgemachtes Schokoladen-Küchlein mit flüssigem Kern, dazu Mango-Chilisalat
und Joghurtglace mit eingelegten Kumquats

*Petit gâteau chaud au chocolat fondant accompagné d'une salade de mangue au
piment et d'une glace au yaourt*

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

Restaurant

Öffnungszeiten: Mi & Do: 7:00 bis max 21:00 Uhr Fr & Sa: 8:00 bis max 21:00 Uhr So: 8:00 bis 18:00 Uhr