

VORSPEISEN

Blattsalat
mit Croûtons und gerösteten Kernen 8|11

Bunt gemischter Salat 10|13

Nüsslisalat
mit knusprigem Speck und Ei 18

Dressing

French, Balsamico, Honig-Senfdressing

Rindstatar (klein/gross)
mit Toastbrot und Butter 33|38

Kalbskopf-Mille feuille
mit feinen Blattsalaten und Kräuter-Vinaigrette 18

Ziegenkäse-Panna-Cotta
mit Bündner Honig, Feigen und Baumnüssen 21

SUPPEN

Bündner Weissweinsuppe 12

Rindsconsommé
mit Kalbskopfpraliné 14

Gelbe Rüebli-suppe mit Ingwer 13

VEGETARISCH

Kartoffel-Pizokel
mit Gemüse, Röstzwiebeln, Bergkäse und Apfelmus 18|23

Käseravioli
mit Trauben, Baumnüssen und Feigen 23|28

Haselnuss-Schupfnudeln
mit Birnenspalten und Wirz 19|24

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

FLEISCH

Zürcher Geschnetzeltes mit Rahmsauce und Pilzen	40 45
Wiener Schnitzel mit Marktgemüse	40 45
Geschnetzelte Kalbsleber mit Pilzen, Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfel	30 35
Rindsfilet auf Rindsbackenragout mit kleinem Gemüse	51 58
Lammhuft rosa gebraten auf Portweinjus mit Keniabohnen	36
Wildschweinracks auf Gemüsesockel mit Honig-Thymianjus	29 34
Pouletbrust mit schwarzen Nüssen gefüllt, Blaubeerkompott und frittierten Schwarzwurzeln	38

FISCH

Saiblingsfilet in Mandelbutter gebraten mit Apfel-Rahmwirz	27 32
Seezunge Müllerin Art mit Rahmspinat und brauner Butter	58
Wolfsbarsch-Saltimbocca auf weisser Portweinsauce mit mediterranem Gemüse	31 36

Beilagen

Spätzli, Pommes frites, Reis, Tagliatelle, Salzkartoffeln, Rösti oder Kartoffelgratin

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

AB ZWEI PERSONEN

Chateaubriand am Tisch tranchiert pro Person 62

Fondue Chinoise pro Person 59
Rind • Kalb • Poulet
mit hausgemachten Saucen, Beilagen und Früchteplatte

DESSERT

Apfelchüechli 9|14
mit Vanillesauce und Schlagrahm

Tonkabohnen-Crème brûlée 13
mit Schlagrahm

Tobleronemousse 13

Bratapfelparfait 14
mit Zimtsauce und Cranberry-Kompott

Stück Kuchen 6.5
mit Schlagrahm 8

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

COUPES UND GLACE

Maienfelder Kaffeeglace mit Kirsch, gerührt	14
Bananensplit Vanille- und Schokoladenglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	13
Coupe Dänemark Vanilleglace mit Schokoladensauce und Schlagrahm	13
Wiener Eiskaffee Vanilleglace in heissem Kaffee	11
Milchfrappé mit einer Glacesorte Ihrer Wahl	13
Kugel Glace Vanille, Schokolade, Stracciatella, Joghurt, Kaffee	3.5
Sorbet Erdbeere, Zitrone, Zwetschge, Traube, Himbeere	3.5
<i>Portion Schlagrahm</i>	1.5

KÄSE

Rohmilchkäseauswahl vom Käseaffineur Jumi mit Früchtebrot und Feigensenf	16 25
---	-------

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

DEKLARATION

FLEISCH

Rind	Irland/Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm	Irland
Wildschwein	Ungarn
Poulet	Schweiz
Schwein	Schweiz

FISCH

Saibling	Nordostatlantik
Wolfsbarsch	Mittelmeer
Seezunge	Nordostatlantik

ZU GAST BEI FREUNDEN

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken, inklusive 7.7 % MwSt. und Service.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.