

SPEISEKARTE ABEND



suppen

bouillon mit kräuterflädli 8.50

Rieslingcrèmesuppe mit kräutern 8.50

Zitronengrassuppe mit kokosnussmilch und crevetten 10.50

vorspeisen

gemischter salat 10.50

nüsslisalat mit gebratenen steinpilzen 17.50

bunter blattsalat mit speckwürfeln, baumnüssen und brotcrôtons
an nuss-balsamicodressing 13.50

bündnerteller

mit rohschinken, bündnerfleisch, rohessspeck und salsiz 14.50

Capuns *val lumnezia* (2 stück) 14.50

unsere spezialitäten

geschnitzelte kalbsleber in butter mit rösti ^{31.50}

Rindsfiletspiess *tgantieni*

mit folienkartoffel, sauerrahm, maiskolben und kräuterbutter ^{41.00}

Kalbs-saltimbocca alla romana auf rotweinsrisotto mit rotem chiorée ^{37.00}

Rindsfilet mit steinpilzen, kartoffelcroquetten und gemüse garnitur ^{44.50}

Wienerschnitzel vom kalb mit pommes frites und gemüse garnitur ^{38.50}

gebratene riesencrevetten provençale mit kräutern, knoblauch, zwiebeln, tomaten, dazu jasminreis und broccoli ^{37.00}

Schweinsfilet-medailles an gorgonzola-sauce, mit nudeln und gemüse garnitur ^{34.50}

tgantieni-rösti mit speck, käse und spiegelei ^{18.50}

tagliatelle al gorgonzola mit gorgonzolasauce, birnen und baumnüssen ^{21.00}

thai curry (scharf)

pouletbruststreifen an grünem curry mit kokosnussmilch, dazu jasminreis ^{26.00}

Capuns *val lumnezia* (5 stück) ^{24.50}

käse- fondue

ab 2 personen

klassisch p.p. 23.50

jäger-art (mit steinpilzen) p.p. 25.50

bauern-art (mit speck und zwiebeln) p.p. 24.50

fondue chinoise

auf Vorbestellung, mit vielen beilagen p.p. 49.00

herkunft poulet/fleisch: aus eigener landwirtschaft, schweiz und deutschland