

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

- geschnitzte 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