



SPEISEKARTE ABEND

18.00 - 20.30 Uhr

suppen

- bouillon** mit kräuterflädli 8.50
tomatencrèmesuppe mit basilikum 9.50
zitronengrassuppe mit kokosnussmilch
und rauchlachs 11.50

vorspeisen

- gemischter salat** 10.50
tomatensalat mit mozzarella
an olivenoel und balsamico 13.50
griechischer salat mit gurken, tomaten,
peperoni, oliven, zwiebeln und fetakäse 13.50
grüner blattsalat mit rauchlachs
an waldbeeren-vinaigrette 17.50
bündnerteller mit rohschinken, bündnerfleisch,
rohspeck und salsiz 15.50

unsere spezialitäten

- Rindsfiletspiess *tgantieni*** (180g)
mit pommes frites, maiskolben und kräuterbutter 41.00
- Geschnetzelte kalbsleber** in butter mit rösti 31.50
- Rindsfilet mit steinpilzen**
dazu kartoffelcroquetten und sommergemüse 44.50
- Wienerschnitzel vom kalb**
mit pommes frites und sommergemüse 38.50
- Rosa gebratenes lammrückenfilet** an pommerysenfsauce
dazu kartoffelcroquetten und sommergemüse 37.50
- thai curry** (scharf)
pouletbrustwürfel panang mit kokosnussmilch,
erdnüssen und ananas, serviert mit jasminreis 27.00
- Gebratener seeteufel** mit getrockneten tomaten,
oliven, und artischocken, auf einem nudelbett 35.00
- tgantieni-rösti** mit speck, käse und spiegelei 18.50
- Spaghetti porcini** mit steinpilzen,
knoblauch, peterli, olivenoel und weisswein 23.00
- tagliatelle** an basilikumrahmsauce mit rauchlachsstreifen
und gerösteten pinienkernen 24.50
- Gemüseteller** mit verschiedenem gemüse 19.50

käse- fondue ab 2 personen

- klassisch** p.p. 23.50
- jäger-art** (mit steinpilzen) p.p. 25.50

fondue chinoise ab 2 personen

- Auf vorbestellung**, (2 tage im voraus) mit vielen beilagen
und hausgemachten Saucen p.p. 49.00