



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 09.10.2017

Marroni-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Safrannudelpfanne mit Cocktail Crevetten
exotischen Früchten und Minze

Menu 2 Fr. 17.90

Schweinsbraten an Kräuterjus
gebratenen Schupfnudeln und Saisongemüse

Dienstag, 10.10.2017

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gnocchi an Mascarponesauce
Spinat, Tomatenwürfeln und Rohschinkenstreifen

Menu 2 Fr. 17.90

Grilliertes Schweinsschnitzel an Pilzsauce
Kräuternudeln und gefüllter Zucchetti

Mittwoch, 11.10.2017

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Herbstlicher Marronirisotto
Wirsing, Marroni und Birnenwürfel

Menu 2 Fr. 17.90

Pouletgeschnetzeltes an Orangensauce
Kartoffel-Kürbisstampf und gratinierter Tomate

Donnerstag, 12.10.2017

Bouillon mit Flädli

Menu 1 Fr. 16.90

Hörnli an Bündner Bergkäsesauce
Kartoffelscheiben, Apfelschnitzen und Speck

Menu 2 Fr. 17.90

Rindsgulasch an Paprikarahmsauce
Marroni-Maispolenta und glasierten Karotten

Freitag, 13.10.2017

Kartoffel-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Penne an Ramatisauce
Tomatenwürfeln, Mozzarellaperlen und Basilikum

Menu 2 Fr. 17.90

Meatballs an Peperonatasauce
Butterreis und Gemüsespiesschen

Samstag, 14.10.2017

Paprika-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Pilzravioli an Champignonsauce
Erbsen, Kohlgemüse und Hüttenkäse

Menu 2 Fr. 17.90

Mariniertes Schweinshalssteak mit Kräuterbutter
Pommes Frites und gedämpftem Blumenkohl



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Hausgemachte Rindsgulaschsuppe Fr. 9.90

Kräuterpizokel an Mascarponesauce,
Süsskartoffeln und Wirsing Fr. 19.90

Bündner Gratin mit Capuns,
Pizokel, Engadiner Hauswurst,
Kürbiswürfeln, Bergkäse und Röstzwiebeln Fr. 21.90

Rippli, Saucisson und Engadiner Hauswurst Fr. 22.90
an süssem Senf und Bündner Gerstenrisotto

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo
Restaurantleitung: Petra Eggenberger