



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 16.04.2018

Bouillon mit Ei

Menu 1 Fr. 16.90

Farfalle an delikatem Olivenöl
Fetawürfeln, Tomaten, Paprikastreifen und Oliven

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierter Rindsspiess mit Kräuterbutter
Country Cuts und gratinierten Spargeln

Dienstag, 17.04.2018

Spargel-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Pappardelle an Peperonatasauce
Paprikastreifen, Schinkenwürfeln und Mozzarella

Menu 2 Fr. 17.90

Gebratene Schweinsschnitzel an Pilzsauce
Kräuternudeln und sautierten Zucchettischeiben

Mittwoch, 18.04.2018

Paprika-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Bärlauchravioli an Mascarponesauce
Spargeln, Tomaten, Mais und Pinienkernen

Menu 2 Fr. 17.90

Rindsgulasch an Paprikasauce
Butterreis und dessen Garnitur

Donnerstag, 19.04.2018

Mais-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Frühlingsrisotto à la Merz
Spargeln, Rohschinkenstreifen und panierte Pilze

Menu 2 Fr. 17.90

Im Ofen gebackener Fleischkäse an Rosmarinjus
Kartoffelecken und gedämpftem Kohlgemüse

Freitag, 20.04.2018

Spinat-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Spaghetti an Pfefferhonigsauce
Champignons, Erbsen und Tomaten

Menu 2 Fr. 17.90

Pochierte Lachstranche an Kräuteröl
auf mediterranem Gemüsebeet und Couscous

Samstag, 21.04.2018

Bärlauch-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Fleisch Cannelloni an Käsesauce
überbacken mit Bündner Bergkäse

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet-Saltimbocca an Rosmarinjus
Mais-Chilirisotto und Spargelbündel



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Portion Spargeln mit Parmaschinken,
Frühkartoffeln und Sauce Hollandaise Fr. 18.90

Spargelsalat mit Parmaschinken,
Äpfeln und Tomaten Fr. 18.90

Spargelravioli an Kräuteröl, Spargelragout,
Champignons und Cherrytomaten Fr. 19.80

Grilliertes Kalbspaillard an Sauce Hollandaise,
Frühkartoffeln und gedämpften Spargeln Fr. 29.80

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo
Restaurantleitung: Petra Eggenberger