

Stellen Sie Ihr Menü selber zusammen

Salate

Grüner Salat mit Ei und Knusperperlen an Thousand Island-Dressing	11
Junger Blattsalat mit marinierten Pilzen an Nuss-Vinaigrette	14
Nüsslisalat mit geröstetem Speck und Brotcroûtons an französischer Sauce	15
Rucolasalat mit Parmesan und Pinienkernen an Balsamico-Vinaigrette	15
Knackige Blattsalate mit gebratenen Waldpilzen und frischen Kräuter an Nuss-Vinaigrette	16

Kalte Vorspeisen

Hauspastete und Pfefferterrine mit Sauce Cumberland und Salat	16
„Vitello tonnato“ Dünne Kalbfleischtranchen an Thunfischsauce	18
Marinierte Graved Lachsrose an Schnittlauchcreme und Salat	18

Suppen

Bündner Gerstensuppe	9
Minestrone	9
Kraftbrühe mit Flädli und Gemüse	9
Waldpilzcremesuppe	9
„Gazpacho Andaluz“ Kalte Gemüsesuppe mit Gurken, Peperoni und Tomaten aus dem Süden Spaniens	9
Tomatenschaumsuppe mit Rohschinken	11
Curryschaumsuppe mit frittierte Banane im Kokosmantel	12
Champagnerschaumsuppe mit Bündnerfleisch- und Gemüsewürfel	13
Rieslingschaumsuppe mit knusprigem Ricotta-Dörrtomatensäcklein	13

Vegetarische Gerichte

Feine Pizzoccheri Buchweizennudeln mit Gemüsestreifen und Dörrtomaten an leichter Basilikumschaumsauce	19
Rassige Currynudeln mit asiatischem Gemüse	19
Frische Pizokels mit Wirsing, Kürbis, Zwiebeln und Rahm, gratiniert mit Bündner Bergkäse	22
Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli mit Salbeibutter	28

Vegane Gerichte

Warmer Glasnudelsalat mit asiatischem Wokgemüse, verfeinert mit Curry und knusprig karamellisierten Nüssen	16
Ravioli mit Gemüsefüllung an herzhafter Tomatensauce und frischen Kräutern	19
Getreide-Gemüserisotto mit marktfrischem Gemüse	22
Polenta-Gnocchi mit mariniertem, italienischem Gemüse und Olivenöl	22
Würziger Linsen-Kichererbseneintopf mit asiatischem Gemüse, frischem Ingwer und Curry verfeinert	23
Feine Kartoffelgnocchi mit gebratenen Waldpilzen, Rucola, Brokkoli und gerösteten Pinienkernen	24
Lauwarme, ganze Artischocke mit Gemüse-Vinaigrette, serviert mit Pommes frites	26

Fischgerichte

- Frittierte Fischknusperli
mit Sauce Tartar
Lauwarmer Kartoffelsalat an Vinaigrette
Glasierte Karotten** 32
- Gebratenes Zanderfilet
mit Dörrtomaten, Oliven und Pinienkernen
Weissweinsrisotto
Marktfrisches Gemüse** 36
- Gebratene Riesenkrevetten
an Curryschaumsauce
Basmatireis
Asiatisches Gemüse** 37

Fleischgerichte

- Gebratene Schweinsschnitzel
mit Champignonrahmsauce
Butternudeln
Glasierte Vichy-Karotten** 25
- Gebratene Maispoularde
mit Pestokruste an Balsamicojus
Bramata Polenta
Marktfrisches Gemüse** 28
- Saltimbocca
Gebratene Kalbsschnitzel
mit Rohschinken und Salbei an Madeirajus
Safranrisotto
Marktfrisches Gemüse** 33
- Zarter Kalbsschulterbraten
mit Kräuterrahmsauce
Tagliarini-Nudeln
Marktfrisches Gemüse** 33

Fleischgerichte

Rindsschmorbraten an Rosmarin-Rotweinjus Kartoffelgratin Marktfrisches Gemüse	33
Schweinsfilet im Pilz- und Blätterteigmantel an Pfefferjus Kartoffelkrapfen Marktfrisches Gemüse	36
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Senfkruste an Portojus Dörrtomatenrisotto Marktfrisches Gemüse	39
US-Roastbeef mit Sauce Bearnaise Kartoffelkroketten Bunte Gemüsestäbchen	40
Am Stück gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce Frische Butternudeln Marktfrisches Gemüse	42
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ mit Paprikasauce, Speck, Gurken, Pilzen, Peperonistreifen und Sauerrahm Butterspätzli Marktfrisches Gemüse	42
Am Stück gebratenes US-Rindsfilet an Kräuterbutter und Rotweinjus Pommes frites Marktfrisches Gemüse	47

Desserts

Hausgemachtes Karamellköpfchen mit Früchtespiess und Rahm	11
Bündner Rötelicreme mit Rahm	10
Vacherin-Eistorte mit Erdbeer- und Vanilleeis, Meringue und Rahm	12
Panna Cotta mit Himbeersauce, Ananaswürfel und Rahm	13
Frischer Fruchtsalat mit hausgemachtem Vanilleeis	13
Hausgemachtes Tiramisù mit Früchtespiess und Rahm	13
Marmorierte Toblerone-Schokoladenmousse mit Rahm	13
Mini-„Crème brûlée“ mit Karamellkruste und Fruchteküchlein, Vanilleeis und Knusperstreusel	14
Warmes Schokoladenküchlein mit Waldbeerenragout, karamellisiertem Mascarponeeis und Rahm	14
Dessertteller VA BENE mit Küchlein, Schokoladenmousse, Panna Cotta, Früchtespiess, Eis und Rahm	16

Käseteller mit 4 Sorten	11
Käseteller mit 6 Sorten	14