

SUPPEN UND SALATE

Gemüsebouillon nature		4.50
Tagessuppe		5.80
Kleiner grüner Salatteller		6.50
Kleiner gemischter Salatteller		8.00
Salatteller nach Gewicht	pro 100 gr.	5.30

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Gemüseteller inklusive Beilage		20.50 24.00
Vegetarische Bündner Capuns mit Brigels Bergkäse gratiniert		20.50 24.00
Indisches Kichererbsen-Gemüsecurry mit Paneer-Käse, Naan-Brot und hausgemachtes Pflaumen-Chutney		20.50 24.00

FLEISCH- & FISCH HAUPTSPEISEN

Rindsfilet-Rosini (mit gebratener Gänseleber und Trüffel) an Jus mit Tagliatellen und Gemüsetürmchen		30.00 34.00
*Menu auch ohne Gänseleber erhältlich		26.00 30.00
Geschmorte Kalbskopfbäggli mit getrüffeltem Kartoffelpüree und glasierten Karotten mit Vanille		24.00 28.00
Grand Cru Schweinssteak an einer Morchelrahmsauce mit Gnocchi Romaine und geschmortes Wintergemüse		24.00 28.00
Gebratene Seeteufel Medaillons an einer Weissweinsauce mit gedünstetem Blattspinat und Safranrisotto		24.00 28.00

DESSERTS UND PATISSERIE

Tagesdessert		4.70
Tagesdessert ohne Zucker		4.70
Pâtisserie		5.20
Pâtisserie ohne Zucker		5.20
Torten		5.80
Cake		3.70
Gebäck		3.70
Glaces & Sorbets	pro Kugel	3.50
+ Schlagrahm		1.50