

Sommerlich leicht.....

Melonen – Feta Salat mit Rucola & Zitronenöl (LMO) Melons – feta salad with rocket salad & lemon oil	Fr. 13.50
mit Bündner Rohschinken serviert / with smoked ham from Grison	Fr. 18.50
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln & Brunnenkresse (CG) Vitello Tonnato with capers & watercress	Fr. 32.00
Siedfleischsalat mit Apfel, roter Zwiebel, Gewürzgurke & Meerrettich (LOCM) Boiled beef salad with apple, red onions, pickles & horseradish	Fr. 28.50
Ofengemüse mit Büffelmozzarella, Rucola & Basilikum Pesto (GLO) Oven baked vegetables with buffalo mozzarella, rocket salad & basil pesto	Fr. 31.50
Gemüse – Linsentätschli auf Grillgemüse mit Sauce Aioli (CLMO) Vegetables- Lenses balls with grilled vegetables, served with sauce aioli	Fr. 27.50
Erbsenrisotto mit gebratenen Eierschwämmli (GLO) Pea risotto with sautéed chanterelles	Fr. 29.50
Kalbspillard gefüllt mit Spinatsalat, serviert mit Bratkartoffeln & Parmesanhobel (GLMO) Paillard of veal, stuffed with spinach salad, served with fried potatoes & parmesan shavings	Fr. 44.50
Saiblingilet auf gebratenem Broccoli mit weissem Bohnenpüree und Mandelpesto (GO) Char filet on roasted broccoli with white bean puree and almond pesto	Fr. 37.50
Pouletschenkelsteak mit « Café de Paris Butter » dazu Honigkarotten & Rosmarinkartoffeln (GLO) Chicken thigh steak with « Café de Paris butter », served with honey carrots and rosemary potatoes	Fr. 29.50
Penne mit Büffelmozzarella, Pesto Rosso und Basilikum (ACLO) Penne with buffalo mozzarella, pesto rosso and basil	Fr. 24.50

Alle Preise inkl. 7,7% MWST / All prices incl. 7,7% VAT

Liebe Gäste

Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten sind wir Ihnen gerne behilflich. Nachfolgend die Legende der Allergenen Stoffe, die wir neben der Beschreibung der Gerichte deklariert haben:

A	glutenhaltiges Getreide	F	Sojabohnen	N	Sesam
B	Krebstiere	G	Milch (Laktose)	O	Schwefeldioxid & Sulfite
C	Eier	H	Schalenfrüchte (Nüsse)	P	Lupinen
D	Fische	L	Sellerie	R	Weichtiere
E	Erdnüsse	M	Senf		