

TIME FOR LUNCH

VORSPEISE | STARTER

GEMISCHTER BLATTSALAT

Frühlingsgemüse

MIXED LEAF SALAD

spring vegetables

oder - or

PARMASCHINKEN

Melone

PARMA HAM

melon

oder - or

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE

Bündnerfleischstreifen

POTATO AND LEEK SOUP

Bündnerfleisch (grison ham) strips

HAUPTGANG | MAIN COURSE

GEGRILLTES DORADENFILET

Blattspinat | Basmatireis | Riesling Sauce

GRILLED SEA BREAM FILLET

spinach | basmati rice | Riesling Sauce

oder - or

KALBSSCHNITZEL

Pommes frites | Rüeblì

VEAL ESCALOPE

French fries | carrots

oder - or

SPAGHETTI ALLA PUTANESCA

SPAGHETTI ALLA PUTANESCA

Dessert | Dessert

COUPE ROMANOFF

COUPE ROMANOFF

CHF 54.- inklusive einem Glas Wein, 0.5 l Mineralwasser und einem Kaffee

CHF 54.- including a glass of wine, 0.5 l mineral water and one coffee

Samstag & Sonntag | 12.00 Uhr – 14.00 Uhr

Saturday & Sunday | 12.00 – 02.00 PM

CHEF'S CHOICE

FRÜHLINGSSALAT

Frühlingsgemüse | Pinienkerne

SPRING SALAD

spring vegetables | pine nuts

16.-

RINDSTARTAR

Hausgemachte Kräutermayonnaise | Brioche-Toast

BEEF TARTARE

homemade herb mayonnaise | brioche toast

24.-

GERSTEN-GEMÜSE MINESTRONE

BARLEY AND VEGETABLE MINESTRONE

22.-

TAGLIATELLE FATTE IN CASA

Ragù alla bolognese

HOMEMADE TAGLIATELLE

ragù alla bolognese

26.-

SPIELHOFER FORELLE VOM GRILL

Mangold | Petersilienkartoffeln

GRILLED SPIELHOFER TROUT

Swiss chard | parsley potatoes

38.-

MUOTATHALER KALBSKOTELETT

Kartoffelstock | Frühlingsgemüse

MUOTATHALER VEAL CHOP

mashed potatoes | spring vegetables

55.-

GEGRILLTER RAUCHTOFU

Bulgur-Kichererbsensalat | Macadamia Harissa

GRILLED SMOKED TOFU

bulgur and chickpea salad | macadamia harissa

36.-

TARTELETTE

Rhabarber | Vanille | Schokolade

TARTLET

rhubarb | vanilla | chocolate

18.-