



## TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe ist im Preis inbegriffen.

---

### Montag, 05.11.2018

Gemüse-Crèmesuppe

**Menu 1** Fr. 16.90

Spaghetti an Basilikumpesto  
Tomatenwürfeln und Mozzarellaperlen

**Menu 2** Fr. 17.90

Grilliertes Kalbsadrio an Rosmarinjus  
Pommes Frites und Gemüsespiess

---

### Dienstag, 06.11.2018

Mais-Crèmesuppe

**Menu 1** Fr. 16.90

Carbonararissotto à la Merz mit  
Speck, Zwiebeln, Ei und Kräutern

**Menu 2** Fr. 17.90

Poulet «Caprese Art» an einreduziertem Jus  
Butternudeln und glasiertem Kürbis

---

### Mittwoch, 07.11.2018

Bouillon mit Ei

**Menu 1** Fr. 16.90

Farfalle an Käsesauce  
Süsskartoffeln, Erbsen und Röstzwiebeln

**Menu 2** Fr. 17.90

Rindsstroganoff an Paprika-Senfsauce  
und Kartoffel-Kürbisstampf

---

### Donnerstag, 08.11.2018

Kürbis-Crèmesuppe

**Menu 1** Fr. 16.90

Gnocchi an delikatem Olivenöl  
mediterranem Gemüse und Fetawürfeln

**Menu 2** Fr. 17.90

Schweins-Saltimbocca an Pilzsauce  
Marronirissotto und konfierten Tomaten

---

Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass wir Sie bei uns willkommen heissen dürfen. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

---

### Freitag, 09.11.2018

Brot-Crèmesuppe

**Menu 1** Fr. 16.90

Lachsravioli an Safransauce  
frischem Blattspinat, Tomaten und Kürbiswürfeln

**Menu 2** Fr. 17.90

Grillierter Pouletspiess mit Kräuterbutter  
Butterreis und Maiskolbe

---

### Samstag, 10.11.2018

Karotten-Crèmesuppe

**Menu 1** Fr. 16.90

Penne all' arrabiata  
Frühlingszwiebeln, Speck, Oliven und Basilikum

**Menu 2** Fr. 17.90

Hirschpfeffers an Wildjus  
hausgemachten Pizokels, Mirzaapfel und Rotkraut



## SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

---

Riesling Sylvaner Suppe mit Trüffelöl Fr. 7.90  
und gerösteten Kernen

---

Maluns mit Apfelmus und hausgemachtem Fr. 18.90

Birnenbrot,

Mit Engadiner Hauswurst Fr. 25.90

---

Zweierlei vegetarische Pizokel an Rahm- Fr. 19.90

Bergkäsesauce, Äpfel, Birnen und Röstzwiebeln

---

Capuns im Milchsud, mit Bergkäse Fr. 23.90

überbacken und Röstzwiebeln

---

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen  
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo

Restaurantleitung: Petra Eggenberger