



TAGESMENUES

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
ist im Preis inbegriffen.

Montag, 07.01.2019

Bouillon mit Gemüse

Menu 1 Fr. 16.90

Fetaravioli an delikatem Olivenöl
Spinat, Oliven, Tomaten und Fetawürfeln

Menu 2 Fr. 17.90

Pouletbrust Bauern Art an Süss-Sauersauce
Butterreis und Kohlgemüsespiess

Dienstag, 08.01.2019

Gemüse-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Asiatische Nudelpfanne an rotem Curry
Crevetten, Wokgemüse und Cashewnüssen

Menu 2 Fr. 17.90

Panierter Fleischkäse mit Zitronenschnitz
Pommes Frites und rassigem Gemüse

Mittwoch, 09.01.2019

Paprika-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Winterlicher Kürbisrisotto
Äpfel, Birnen und panierte Champignons

Menu 2 Fr. 17.90

Poulet-Stroganoff an Paprikasauce
Süsskartoffelmousse und konfierten Tomaten

Donnerstag, 10.01.2019

Kartoffel-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Gnocchi an delikatem Olivenöl
mediterranem Gemüse und Parmesansplittern

Menu 2 Fr. 17.90

Schweins-Saltimbocca an Pilzsauce
Marronirisotto 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, 11.12.2019

Brot-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Penne an Bolognesesauce
mit mediterranem Gemüse und Bündner Bergkäse

Menu 2 Fr. 17.90

Grilliertes Zanderfilet an Dillsauce
Kräuterkartoffeln und glasierten Kefen

Samstag, 12.01.2019

Mediterrane-Crèmesuppe

Menu 1 Fr. 16.90

Farfalle an Gorgonzolasauce
Hauswurst, Saisongemüse und Salbeikartoffeln

Menu 2 Fr. 17.90

Grillierte Bratwurst an Zwiebelsauce
gebratenen Schupfnudeln und glasierten Bohnen



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

Crèmesuppe mit Kartoffeln,
Lauch und einem Stück Speckbrot Fr. 9.90

Lauwarmer Gemüsesalat mit Marroni
Süsskartoffeln und Balsamico Dressing Fr. 18.90

Capuns im Milchsud und Bergkäse
überbacken und Röstzwiebeln Fr. 22.90

Kalbsvoressen an Cognacrahmsauce
Polenta und geschmortem Gemüse Fr. 24.90

Die saisonalen Köstlichkeiten servieren wir Ihnen zwischen
11.00 und 14.00 Uhr

Chef de Cuisine: Samuel Campo

Restaurantleitung: Petra Eggenberger