




TAGESMENUS

Ein Menusalat oder eine Tagessuppe
oder eine Kugel hausgemachte Glacé
sind im Preis inbegriffen.



Montag 14.09.2020

Karottencrèmesuppe mit Ingwer 

Menu 1 Fr. 17.90

Zucchettipiccata auf Tomatenspaghetti 


Menu 2 Fr. 18.90

Gebratene Maispouardenbrust an Portweinsauce
mit Bratkartoffeln und Rosenkohl  

Dienstag 15.09.2020

Selleriecremesuppe 

Menu 1 Fr. 17.90

Vegetarische Frühlingsrollen auf Asiagemüse,
Süss-Sauer Sauce und Basmatireis  

Menu 2 Fr. 18.90

Fleischvogel mit Pilzen, Polenta und Karotten

Mittwoch 16.09.2020

Gemüsebouillon mit Ei   


Menu 1 Fr. 17.90

Penne mit Käsesauce und Birnen 

Menu 2 Fr. 18.90

Rippli und Sauerkraut mit Salzkartoffeln

Donnerstag 17.09.2020

Klare Lauchsuppe  

Menu 1 Fr. 17.90

Zucchini-Auberginen-Lasagne 


Menu 2 Fr. 18.90

Adrio mit Zwiebelsauce, Nudeln und glasierten Bohnen


Freitag 18.09.2020

Haferflockensuppe  

Menu 1 Fr. 17.90

Kartoffelgnocchi mit Tomatenwürfeln,
Parmesan und Salbeibutter 

Menu 2 Fr. 18.90

Gebratener Lachs (N) mit Tomaten, Oliven,
Kräuter und Trockenreis  



WOCHENHIT

Bündner Hirschbratwurst (Metzg. Lozza Tamins),
Zwiebelsauce, Butterspätzli und Rotkraut Fr. 19.50

Chef de Cuisine: **Martin Theus**

Leitung: **Sabrina Frei**

 Laktosefrei

 Glutenfrei

 Vegetarisch

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