



Menu Plaisir

vom Montag, 16. März 2020 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Rindsragout (CH) mit Süsskartoffelstumpf und Speckbohnen

Beef ragout with mashed sweet potatoes and bacon beans

29.50

«Aus Meeren und Seen»

Gebratenes Lachsfilet (SCO) an Mosaikreis mit Safranblumenkohl und Limettensauce

Roasted salmon fillet on mosaic circle with saffron cauliflower and lime sauce

29.50

«Vegetarisch»

Penne in Auberginen – Rosmarinsauce mit Karamellisierten Tomaten

Penne in aubergines - rosemary sauce with caramelized tomatoes

25.50

«Süßes»

Apfel-Streuselkuchen mit Sauerrahm-Vanillecreme

Apple crumbles cake with sour cream and vanilla sauce

12.50





Röstigenuss im GH

«Champignon»

Rösti mit gebratenen Champignons und Raclette-käse gratiniert
Swiss hash browns with fried mushrooms and raclette cheese

24.00

«Chrüzibode-Chlapfhöchi»

Rösti mit knusprigem Speck, Bündner Bergkäse und Spiegelei
Swiss hash browns with crispy bacon, "Bündner" mountain cheese and fried egg

26.00

«Rauchlachs»

Rösti mit Schottischem Rauchlachs und Senf-Dillsauce
Swiss hash browns with Scottish smoked salmon and mustard – dill sauce

28.00

