



Unsere Tagesteller

von Freitag 25. Mai 2018 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Hacksteak vom Stocker Hof Kalb auf Mayoranjus mit grünen Bohneng und
Bratkartoffeln

Veal cutlet from Stocker Hof on mayoranjus with green beans and fried potatoes
27.50

„Aus Bach, See und Meer“

Felchenfilet an Safranschaum mit Sellerie-Apfelgemüse

Whitefish Filet with saffron foam with celery and apple vegetables
27.50

„Pasta e Basta“

Tagliolini an weisser Tomatensauce mit grünem Spargel und Kräuterseitlingen

Tagliolini on white tomato sauce with green asparagus and herb noodles
25.50

„Vegetarisch“

Frittata mit frischem Marktgemüse, blauen Kartoffeln, Oliven und Rispentomaten

Frittata with fresh market vegetables, blue potatoes, olives and vine tomatoes
24.50

„Süßes“

Weisswein-Sabayon mit hausgemachtem Zitronensorbet

White wine sabayon with homemade lemon sorbet
11.50





Frühling & Spargelzeit

„Bündner Land“

Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumüssen und Bündner Käse & Rohschinken
Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham
Small 18.50 / Regular 23.50

„Bergquell“

Frühlingssalat mit Knusperli vom Königszander und Sauce Tatar
Spring salad with king pike perch fritters and tatar sauce
Small 29.00 / Regular 36.50

„Spargelzeit“

Feine Spargelcremesuppe
Fine asparagus cream soup
Small 11.50 / Regular 17.00

Badischer weisser Spargel (300gr) mit neuen Kartoffeln,
hausgemachter Hollandaise, oder Tomatenvinaigrette
White German asparagus with spring potatoes and fresh Hollandaise sauce or tomato vinaigrette
32.50

* mit Schweizer Rohschinken +12.00

* mit Schottischem Rauchlachs +12.00

Knuspriges Belper Lachsforellenfilet auf Bärlauch-Quinoa und gebratenem Spargel
Crispy Belp salmon trout fillet on wild garlic-quinoa and pan fried asparagus
35.50

