



Unsere Tagesteller

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

„Vom Lande“

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

Veal cutlet from Stocker Hof on majoranjus 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

