



Unsere Tagesteller

von Montag 16. Juli 2018 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Rindspailard «CulZH» mit Kräuterbutter, Ofentomate und Bratkartoffeln
Beef paillard with herbal butter, oven tomato and roasted potatoes
29.50

„Aus Meeren und Seen“

Gebratenes Doradenfilet (D) auf mediterranem Spinat und Tomatenschaum
Sea bream fillet on Mediterranean spinach and tomato foam
28.50

„Pasta e Basta“

Penne mit lauwarmem Tunasalat in Kräuter - Limettenmarinade
Pasta with lukewarm tuna salad in herbal - lime marinade
25.50

„Vegetarisch“

Gefüllte Zucchini mit Feta überbacken an Couscous
Filled zucchini gratinated with feta cheese on couscous
25.50

„Süßes“

Erdbeer-Tiramisu im Glas
Strawberry tiramisu
12.50





Sommerzeit im GH

„Bündner Land“

Bunte Blattsalate mit Trauben, Baumnüssen und Bündner Käse & Rohschinken
Mixed leaf salad with grapes, walnuts and Grisons cheese & raw ham

Small 18.50 | Regular 23.50

„Bergquell“

Sommersalate mit Königszander-Knusperli und Sauce Tatar
Summer salad with king pike perch fritters and tatar sauce

Small 29.00 | Regular 36.50

„Alpwiese“

Taboulésalat mit grillierten Weidelammchops (CH) und Joghurtsauce
Taboulé salad with grilled Swiss lamb chops and yoghurt sauce

Small 29.00 | Regular 36.50

Belper Lachsforellenfilet auf leichter Safransauce mit Orangen-Quinoa
und gebratenem Grünspargel

*Belp salmon trout fillet on light saffron sauce with orange-quinoa
and pan fried green asparagus*

36.50

