



Menu Plaisir

von Freitag, 11. Januar 2019 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Mistkratzerli mit Rüebli – Erbsengemüse und Kräuterkartoffelstampf

Whole cockerel with carrots, peas and herb potato mash

28.50

«Aus Meeren und Seen»

Gebratenes Saiblingsfilet an Ratatouille mit Safranreis und Dillsauce

Fried char filet with ratatouille, saffron rice and dill sauce

28.50

«Pasta e Basta»

Penne in Weisswein – Salbeisauce mit gebratenen Kalbsleberstreifen

Penne noodles with white wine sage sauce and pan fried calf liver stripes

26.50

«Vegetarisch»

Röst mit Tomaten und Bergkäse gratiniert an Marktgemüse

Fried hash browns with tomato, Swiss Alps cheese au gratin and market vegetables

25.50

«Süsses»

Variation von Schokolade und Preiselbeeren

Chocolate variation with cowberry

12.50





Röstigenuss im GH

«Champignon»

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

24.00

«Chrüzibode-Chlapfhöchi»

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

26.00

«Rauchlachs»

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

28.00

