



## Menu Plaisir

von Freitag, 18. Januar 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Bierschweinröllchen mit Salbei im Rohschinkenmantel  
auf Safranrisotto und Zuckerschoten

*Beer pork roulade with sage in a bacon wrap with saffron risotto and sugar peas*  
28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Rotbarschfilet mit Speck – Zwiebelbutter an Süsskartoffelstampf und Bleichsellerie

*Redfish filet with bacon onion butter, sweet potato mash and celery*  
28.50

### «Pasta e Basta»

Spaghetti mit gebratenen Rinderstreifen in Pilzsauce

*Spaghetti noodles with fried beef stripes and mushroom sauce*  
26.50

### «Vegetarisch»

Gebackener Ziegenkäse an Preiselbeer - Cous Cous und Rispentomate

*Baked goat cheese with cranberry couscous and cherry tomato*  
25.50

### «Süßes»

Orangen Crème Brûlée mit hausgemachter Schokoladenglace

*Orange creme brulee with homemade chocolate ice cream*  
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

