



Menu Plaisir

von Freitag, 08. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Maispouletbrust an Bärlauchreis mit gebratenem Blumenkohl und Portweinsauce
Cornfed chicken breast with wild garlic rice with roasted cauliflower and port wine sauce
26.50

«Aus Meeren und Seen»

Belper Forellenfilet an Randen – Apfelrisotto mit Brokkoli und Hummersauce
Trout fillet fom Belp on beetroots-apple risotto with broccoli and lobster sauce
27.50

«Pasta e Basta»

Orrecchiette in Baumnusspesto mit Trauben und Bündner Fleisch
Orecchiette in walnut pesto with grapes and Bündner Fleisch (Grison dry beef meat)
25.50

«Vegetarisch»

Gegrillte Ananas an asiatischem Koriandergemüse und Curryquinoa
Grilled pineapple with Asian cilantro vegetables and curry quinoa
23.50

«Süßes»

Hausgemachte Birnentartelettes mit Mangosorbet
Homemade pear tartlet's with mango sherbet
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

