



## Menu Plaisir

von Freitag, 15. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Kalbsragout mit kleinen Ofenkartoffeln und Erbsen – Rüebligemüse

*Veal ragout with tiny oven potatoes and pea carrot vegetables*

30.50

### «Aus Meeren und Seen»

Belper Lachsforellenfilet an Erbsenmousse und Tomaten – Pilzgemüse

*Salmon trout fillet from Belp with pea mousse and tomato mushroom vegetables*

32.50

### «Pasta e Basta»

Orecchiette in Philadelphia – Jus

mit grillierten Auberginenröllchen und Bündner Rohschinken

*Orecchiette noodles with cream cheese sauce, grilled eggplant rolls and raw ham from Buenden*

26.50

### «Vegetarisch»

Gemüseburger mit BBQ Sauce, Röstzwiebel, Tomate und Coleslaw an Swiss Fries

*Veggie burger with barbecue sauce, roasted onions, tomato, coleslaw and Swiss fries*

25.50

### «Süsses»

Hausgemachte Birnentartelettes mit Mangosorbet

*Homemade pear tartlets 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*

20.50

### «Chrüzbode-Chlapfhöchi»

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

23.00

### «Rauchlachs»

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

25.00

