



## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-Chlapfhöchi»

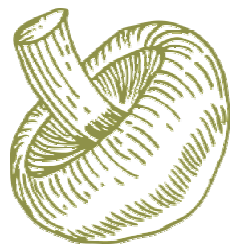
Rösti mit krossem Speck, Bündner Bergkäse und Spiegelei  
*Swiss hash browns with crispy bacon, Buendener mountain cheese and fried egg*

23.00

### «Rauchlachs»

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

25.00





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süsses»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-Chlapfhöchi»

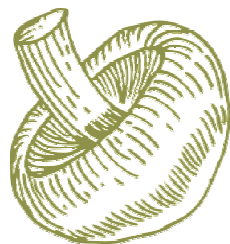
Rösti mit krossem Speck, Bündner Bergkäse und Spiegelei  
*Swiss hash browns with crispy bacon, Buendener mountain cheese and fried egg*

23.00

### «Rauchlachs»

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

25.00





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süsses»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarponeauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-Chlapfhöchi»

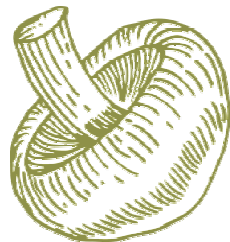
Rösti mit krossem Speck, Bündner Bergkäse und Spiegelei  
*Swiss hash browns with crispy bacon, Buendener mountain cheese and fried egg*

23.00

### «Rauchlachs»

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

25.00





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarponeauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarponeauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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





## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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







## Menu Plaisir

von Montag, 25. März 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Paniertes Schnitzel von Schweizer Poulet an Zucchini – Paprikagemüse  
und Petersilienreis

*Swiss chicken escalope on zucchini – peper vegetables and parsley rice*

28.50

### «Aus Meeren und Seen»

Gebrautes Lachsfilet (NO) an Orangenquinoa mit Bärlauchsauce und Bleichsellerie

*Fried Norway salmon filet on orange quinoa with bear leek sauce and celery*

28.50

### «Pasta e Basta»

Penne in Mascarpone sauce mit Cherrytomaten und Rinderspitzen

*Penne in mascarpone sauce with cherry tomatos and beef stripes*

29.50

### «Vegetarisch»

Buntes Gemüsecurry mit Basmatireis und gebackenen Tofu im Tempurateig an  
Apfelchutney

*Vegetables curry with basmati rice and fried tofu in tempura on apple chutney*

25.50

### «Süßes»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Röstigenuss im GH

### «Champignon»

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

20.50

### «Chrüzibode-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

