



## Menu Plaisir

von Mittwoch, 03. April 2019 (mit einem kleinen Salat)

### «Vom Lande»

Rindsstreifen in Pommery Senfsauce an Petersilienreis und Honigrüebli

*Beef strips in Pommery mustard sauce on parsley rice and honey carrots*

29.50

### «Aus Meeren und Seen»

Belper Forellenfilet (CH) auf bunten Spargelrisotto und Randensauce

*Trout fillet from Belp on colourful asparagus risotto and beetroot sauce*

32.50

### «Pasta e Basta»

Spaghetti in Mascarpone – Zitronensauce und 4 Stück gebackenen Crevetten

*Spaghetti in mascarpone - lemon sauce and 4 pieces of prawns*

29.50

### «Vegetarisch»

Spätzlipfanne mit buntem Marktgemüse und Bündner Bergkäse

*Spaetzle pan with colourful market vegetables and mountain cheese from Grigione*

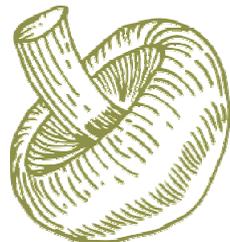
24.50

### «Süsses»

Joghurtcreme an Rhabarbersalat mit Erdbeersauce

*Yogurt cream with rhubarb salad with strawberry sauce*

12.50





## Spargelkarte / Asparagus menu

### «Suppe und Salat»

Spargelcremesuppe mit Croutons

*Asparagus cream soup with croutons*

Klein / small 12.50

Regulär / regular 16.50

Lauwarmer Spargel – Erdbeersalat mit Bärlauchöl

*Lukewarm asparagus strawberry salad with ramsons oil*

Klein / small 16.50

Regulär / regular 22.50

### «Hauptgänge»

3 Stück Riesencrevetten

auf gebratenem bunten Spargel, Cherrytomaten und Bärlauchkartoffelscheiben

*Three king prawns with fried asparagus, cherry tomatoes and ramsons potato slices*

39.50

Portion Spargel (250g) mit neuen Kartoffeln

und wählen Sie hausgemachte Sauce Hollandaise oder Tomatenvinaigrette

*A portion asparagus (250g) with new potatoes*

*and your choice between sauce hollandaise or tomato vinaigrette*

31.50

mit Vorderschinken + 7.50

*with shoulder of ham*

mit Bündner Rohschinken +10.00

*with Buendner raw ham*

mit Rauchlachs (GBR) +14.50

*with smoked salmon*

mit Kalbsschnitzel (100g) +19.50

*with veal cutlet*

