



Menu Plaisir

von Montag, 20. Mai 2019 (mit einem kleinen Salat)

«Vom Lande»

Ragout vom Weidelamm (CH)
an Bohnen – Pfälzergemüse und zweierlei Rosmarinreis
Meadow lamb ragout with beans palatine vegetables and two types of rosemary rice
28.50

«Aus Meeren und Seen»

Gedünstetes Lachsfilet (Norwegen)
auf mediterranem Spinat mit Kapern und Dörrtomaten an weissen Balsamicoschaum
Steamed salmon fillet with mediterranean spinach, capers, dried tomatoes and balsamic spume
29.50

«Pasta e Basta»

Penne in Champignon – Frühlingslauchsauce mit gebratenen Kalbsleberstreifen (CH)
Penne noodles with mushroom spring leek sauce and fried calf's liver stripes
26.50

«Vegetarisch»

Rösti mit Strauchtomaten, Raclette überbacken und Spiegelei
Fried grated potatoes with vine tomatoes, gratinated with raclette cheese and fried egg
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

