



## Unsere Tagesteller

von Montag, 22. Juli 2019 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Kalbsragout (CH) nach Glärnischhof-Art mit Tessiner Polenta und Peperonata  
*Veal ragout in a Glärnischhof style with Ticino polenta and peperonata*  
27.50

### „Aus Meeren und Seen“

Belper Forellenfilet (CH) mit Karottenrisotto, grilliertem Pattinson und Kressesauce  
*Trout fillet with carrot risotto, grilled Pattinson and cress sauce*  
27.50

### „Pasta e Basta“

Tagliatelle mit Blaubeerensauce, marinierte Entenbruststreifen (FR) und Kräutersalat  
*Tagliatelle with blueberry sauce, marinated duck breast strips and herb salad*  
25.50

### „Vegetarisch“

Rösti mit Marktgemüse und Spiegelei  
*Swiss Hash Browns with market vegetables and fried egg*  
24.50

### „Süsses“

Eistorte mit Erdbeersauce  
*Ice-cream cake with strawberry sauce*  
12.50





## Sommerzeit im GH

### „Graubünden“

Bunter Blattsalat mit Stachelbeeren,  
Baumnüssen, Bergkäse und Bündner Rohschinken  
*Mixed leaf salad with gooseberries, walnuts and mountain cheese & buendner raw ham*

Small 18.50 | Regular 23.50

### „Luzern“

Sommersalate mit Egli-Knusperli (CH) und Sauce Tatar  
*Summer salad with fried perch and tatar sauce*

Small 29.00 | Regular 36.50

### „Schweiz meets Asia“

Rib Eye Tatakı (CH) mit Sesamsauce  
an frischem Saisonsalat, grillierter Aprikose und Korianderdressing  
*Rib Eye Tatakı with sesame sauce with fresh season salad, grilled apricot and coriander dressing*

36.50

### „Chili meets Crevetten“

In Chili gebratene Crevetten (5 Stk.) (TH)  
Sommersalat an Kräuteröl und Erdbeeren mit Honig-Balsamico-Dressing  
*Five pan fried prawns in chilli, summer salad with herbal oil and strawberries with honey balsamic dressing*

38.50

