



## Unsere Tagesteller

von Montag, 05. August 2019 (mit einem kleinen Salat)

### „Vom Lande“

Rindsfilet Stroganoff (CH) mit Peperoni, Champignons, Essiggurken, Sauerrahm und Rosmarin Bräterli

*Beef fillet Stroganoff with hot peppers, mushrooms, gherkins, sour cream and rosemary roast beef*

32.50

### „Aus Meeren und Seen“

Belper Forellenfilet mit Apfelrisotto, Mandeln-Brokkoli und Safransauce

*Trout fillet with apple risotto, almond broccoli on saffron sauce*

27.50

### „Pasta e Basta“

Spaghetti Arrabiatta mit Büffel Mozzarella

*Spaghetti Arrabiatta with buffalo mozzarella*

25.50

### „Vegetarisch“

Sellerie Schnitzel mit Tartarsauce und Kartoffelsalat

*Celery schnitzel with tartar sauce and potato salad*

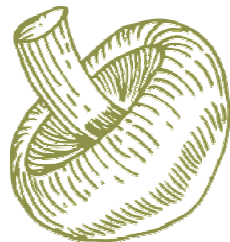
23.50

### „Süsses“

Hausgemachter Limettenkuchen mit Joghurtglace und Fruchtgarnitur

*Homemade lime cake with yoghurt ice cream and fruit garnish*

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

