



Unsere Tagesteller

für Donnerstag, 12. September 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

„Suure Mocke“ (CH), Polenta und Schmorgemüse
„Sauerbraten“ (braised beef in vinegar, CH), polenta and braised vegetables
28.50

„Aus Meeren und Seen“

In Kräuteröl confierter MSC Kabeljau (Atlantik), Kartoffel-Oliven-Stampf,
Federkohl mit Rosinen und Kapern
MSC codfillet (Atlantic) confit in herb oil, potato and olive mash and kale with raisins and capers
28.50

„Pasta e Basta“

Fregola Sarda alla Milanese
Fregola sarda alla milanese
24.50

„Vegetarisch“

Semmelknödel mit Waldpilzragout
Bread dumplings with wild mushroom ragout
22.50

„Süßes“

Lavendel-Blaubeeren Cheesecake im Glas
Lavender Blueberries Cheesecake in the glass
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 Tataki (CH) mit Sesamsauce
an frischem Saisonsalat, grillierter Aprikose und Korianderdressing
Rib Eye Tataki 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

