



Unsere Tagesteller

für Mittwoch, 18. September 2019 (mit einem kleinen Salat)

„Vom Lande“

Fleischkäse (Schwein/Kalb CH) mit Spiegelei, Lyonerkartoffeln
und gedünsteten Bohnen

*Meatloaft (pork/veal CH) with fried egg, Lyon-potatoes
and stewed green beans*

21.50

„Aus Meeren und Seen“

Guibert Forellenfilet (CH) mir Meerrettichschaum und Randencouscous

Guibert trout fillet (CH) with horseradish foam and beetroot couscous

32.00

„Pasta e Basta“

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter

Pumkin ravioli with sage butter

23.50

„Vegetarisch“

Quinoa-Gemüse-Burger mit Briochebun, Kimchi und Süsskartoffel-Pommes

Quinoa vegetable burger with briochebun, Kimchi and sweatpotato fries

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

