



Menü

Bouillon mit Sherry und Mark
Bouillon au sherry et moelle

Saisonsalat
Salade de saison

Im Ofen gebratene Fleischkäse
mit Kartoffel - Lauchgratin
*Fromage d'Italie au four avec gratin de
pommes de terre et poireau*

inkl. Tagessuppe & Salat 23.00
incl. potage & salade

Tagesteller / assiette du jour 18.00

Vegi / végétari 23.00

inkl. Tagessuppe & Salat
incl. potage & salade

Gebratene Nudeln mit Gemüse
und asiatischen Gewürzen
*Nouilles rôties avec légumes
et épices asiatiques*

Dessert

Litchisorbet mit Kokoslikör
Sorbet litchi et liqueur de noix de coco

24.12.2017
Heilig Abend

Lassen Sie sich mit Ihren Liebsten von
unserer Küchenbrigade verwöhnen
und geniessen Sie ein
4 Gänge Menü à 100.-

Veille de Noël

En famille laissez-vous choyer par
notre brigade en dégustant
un menu 4 plats
CHF 100.-

- | | | |
|----------|--|-------|
| 1 | Bündner Gerstensuppe mit Gnaggi
<i>Potage des Grisons avec gnaggi</i> | 18.00 |
| 2 | Kalbsleber mit Kräutern auf Winter Salat mit Balsamicodressing
<i>Foie de veau aux herbes, salade d'hiver et sauce au balsamique</i> | 26.00 |
| 3 | Grosser Bio Nüsslersalat mit Frühlingsrollen
<i>Salade de doucette Bio avec rouleaux de printemps</i> | 23.00 |
| 4 | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ananas, Chili, Baumnüsse und Tomaten
<i>Tarte flambée avec crème acidulée, oignons, chili, noix et tomates</i> | 17.00 |
| 5 | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten
<i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i> | 23.00 |
| 6 | Kalbsnieren an Pommerysenfsauce mit Reis
<i>Rognons de veau avec sauce à la moutarde de Pommery et riz</i> | 26.00 |
| 7 | Tajarin – Nudeln mit Hummerragout und seiner Sauce und Basilikum
<i>Nouilles tajarin avec ragoût de homard et sa sauce avec basilic</i> | 36.00 |
| 8 | Wienerschnitzel vom Kalb mit buntem Wintergemüse
<i>Escalope viennoise de veau avec légumes d'hiver</i> | 35.00 |



<p align="center">Unsere Menüs für die Woche <i>Nos menus de la semaine</i></p>		
<p align="center">Montag / Lundi 04.12.2017</p>		
Suppe	Menu	Végi
<p>Kürbissuppe mit Apfel <i>Potage au potiron avec pommes</i></p>	<p>Schweinskotelette am Stück gebraten, Kräuterbutter, Pommes Frites und Saisongemüse <i>Côtelette de porc rôti en pièce, beurre aux herbes, pommes frites et légumes de saison</i></p>	<p>Gefüllte Peperoni mit Ricotta und gerösteten Pinienkernen auf Petersiliensauce <i>Poivrons farci de ricotta et pignons grillés, sauce au persil</i></p>
<p align="center">Dienstag / Mardi 05.12.2017</p>		
<p>Minestrone <i>Minestrone</i></p>	<p>Rindszunge an Kapernsauce mit Kartoffelstock <i>Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée des pommes de terre</i></p>	<p>Hörnli mit Zwiebeln und Käse überbacken, Birnenmus <i>Cornettes au four avec oignons et fromage, compote aux poires</i></p>
<p align="center">Mittwoch / Mercredi 06.12.2017</p>		
<p>Kartoffelsuppe mit Majoran <i>Potage de pommes de terre avec marjolaine</i></p>	<p>Kalbs Saltimbocca auf Fregola Sarda mit Zitronensauce <i>Saltimbocca de veau sure fregola sarda, sauce au citron</i></p>	<p>Marroni mit Rotkraut und Wintergemüse <i>Marrons avec choux rouge et légumes d'hiver</i></p>
<p align="center">Donnerstag / Jeudi 07.11.2017</p>		
<p>Bouillon mit Sherry und Mark <i>Bouillon au sherry et moelle</i></p>	<p>Im Ofen gebratene Fleischkäse mit Kartoffel - Lauchgratin <i>Fromage d'Italie au four avec gratin de pommes de terre et poireau</i></p>	<p>Gebratene Nudeln mit Gemüse und asiatischen Gewürzen <i>Nouilles rôties avec légumes et épices asiatiques</i></p>
<p align="center">Freitag / Vendredi 08.12.2017</p>		
<p>Marronisuppe mit Schokolade und Chili <i>Potage aux marrons avec chocolat et chili</i></p>	<p>Dorschfilet an Weissweinsauce mit Gemüsereis <i>Filets de cabillaud, sauce au vin blanc et riz aux légumes</i></p>	<p>Kartoffel – Lauch - Omelette <i>Omelette de pommes de terre et poireau</i></p>