

## SUPPEN

Fleischbouillon mit Eierflädli	
Fleischbouillon mit Gemüse	
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	
Steinpilzrahmsuppe	
Gemüsecrèmesuppe	
Kürbiscrèmesuppe mit Sherry ( Saison)	
Bündner Gerstensuppe	
Zuppa pavesa	CHF 8.50

## KALTE VORSPEISEN

Lachsterrine	
Wachtelerrine	
Insalata di fantasia	
Vitello tonnato	
Antipasti alla mediterana	
Bündnerfleischteller	
Bündnerfleischcarpaccio	
Melonen mit Rohschinken	
Melonencocktail mit Portwein	CHF 15.–

## WARME VORSPEISEN

Risotto con funghi	
Gnocchi alla Piemontesa*	
Capuns Medelins (solange vorrätig)	
Lachstranche auf Safranrahmsauce	
Blätterteigkissen mit Gemüseragout	
Pastetet mit Pilzragouth	
Fischfriture mit Sauce Tartar	CHF 15.–
Hausgemachte Pasta al sugo della casa	CHF 12.–

## FLEISCHGERICHTE

Schweinshalsbraten della nonna	
Brustspitzragout (Schwein) (Furtem da costas piertg)	
Kalbsragout Marengo	
Ossobucco del Grottino	
Cordon bleu (Schwein)	
Rahmschnitzel (Schwein)	
Gyros im Reising (Pouletbrustfleisch)	
Walliserschnitzel (Schwein)	
Piccata (Schwein)	CHF 28.–

\* diverse Zubereitungsarten möglich, gemäss Ihrem Wunsch

<b>FLEISCHGERICHTE</b>	Brasato di manzo al Barollo Kalbsschulterbraten Metzgerart Wienerschnitzel (Kalb) Cordon bleu (Kalb) Rahmschnitzel (Kalb) Walliserschnitzel (Kalb) Involtini alla Fiorentina (Kalb) Saltimbocca alla Romana (Kalb) Geschnetzeltes Zürcherart (Kalb)	CHF 32.–
	Schweinsfiletmédailles mit Morchelrahmsauce Schweinsfilet nach Försterart Bistecca alla Fiorentina ( Rindsentrecôte )	CHF 42.–
	Lammcarré alla Mediterana Kalbsteak mit Steinpilzsauce Rindsfiletsteak Rossini	CHF 46.–
	<i>Die Preisangaben bei den Fleischgerichten verstehen sich inkl. Beilage und Gemüse <b>oder</b> Salat nach Wunsch.</i>	
<b>BEILAGEN</b>	Rösti, Butterreis, Risotto, Tagliatelle, Pulenta, Spaghetti, Spätzli, Bizochels, Kartoffelgratin, Pommes frites, Croquetten	
<b>GEMÜSE</b>	Saisongemüse nach Wahl	
<b>FISCHGERICHTE</b>	auf Anfrage	
<b>SALATE</b>	Grüner Salat	CHF 7.50
	Gemischte Salate	CHF 9.50

## DESSERTS

Gebrannte Crème	
Caramelköpfl	
Meringues mit Rahm	
Café-Roulade	
Diverse Torten	
Glacétranche mit Rahm / diverse Aromen	CHF 6.–
Schokoladenmousse	
Frischer Früchtesalat	
Tirami-su	
Orangenparfait	
Moccaparfait	
Coupe Romanoff	
Himbeercoupe	
Vanille-Rahmschnitte	CHF 7.50
Dessertbuffet à discrétion / ab 20 Personen	CHF 14.– / 18.–
Glacédessert à la carte-Angebot	

## KÄSE ALS DESSERT

diverse Sorten nach Ihrem Wunsch zusammengestellt und mit Früchtebrot und Butter serviert. CHF 8.– / 12.–

## INFORMATIONEN

**Aus den vorliegenden Vorschlägen bitten wir Sie, ein Menu nach Ihrem Wunsch zusammenzustellen. Die Auswahl ist nicht zur Bestellung einzelner Gerichte für jeden einzelnen Gast vorgesehen.**

### **Sie bestimmen den Preis!**

Ist Ihr Anlass an ein fixes Budget gebunden? Kein Problem. Nennen Sie uns den Betrag, welcher für Essen und Getränke vorgesehen ist und wir stellen Ihnen verschiedene Angebote zusammen.

Wir sind bestrebt, Ihnen Frischmarktprodukte anzubieten. Deshalb bitten wir Sie, uns die genaue Anzahl Personen zwei Tage im Voraus mitzuteilen. Die am Vorabend des Festes bekannt gegebene Personenzahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt.

Unser Lokal ist bis 24.00 Uhr geöffnet. Je nach Anlass und auf Ihren Wunsch hin sind wir gerne auch nach dieser Zeit für Sie da.

Kosten pro halbe Stunde ab Mitternacht: CHF 45.– / Freitag/Samstag ab 01.00 Uhr.

Auf Wunsch senden wir Ihnen eine Rechnung (30 Tage netto), oder Sie begleichen sie direkt in unserem Hause (Cash, VISA, Mastercard, Eurocard/Maestro/Postcard).

Alle Preisangaben inkl. 7.6 % MwSt.