

## **„Vor weg“**

Kalamata Oliven	Fr. 8.50
Bruschetta "klassisch"	Fr. 9.50
Tagessuppe	Fr. 11.50
Wintersalat an Hausdressing mit Randen, Speck und Meerrettich	Fr. 13.50
Griechischer Feta überbacken	Fr. 13.50
Chnobli-Crevetten	Fr. 14.50
Entenleber-Paté mit Pistazien und karamellisierten Silberzwiebeln	Fr. 18.50
Apero-Platte pro Person Kalamata-Oliven, halbgetrocknete Tomaten, Tête de Moine, Rohschinken, Salami-Ventricina	Fr. 18.50

## **Fisch & Vegi**

Hausgemachte Gnocchi an Steinpilzrahmsauce mit Parmesan	Fr. 32.50
Vegi-Duett Bündner Capuns und Raclette dazu Gschwellti und Essiggemüse	Fr. 32.50
Egli-Knusperli mit Sauce-Tartare und Mandelkartoffeln	Fr. 37.50
Lachssteak im Nussmantel an Zitronenhonig dazu Kartoffelstock und Apfelschnitze	Fr. 37.50

## Fleisch

Würzige Mistkratzerli mit diversen Saucen und Pommes Frites	Fr. 35.50
Lammfilet mit Kürbisrisotto und Balsamico-Zwetschgen	Fr. 39.50
Original Wienerschnitzel mit Peterlikartoffeln und Preiselbeeren	Fr. 44.50
Wildschweinragout mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzli und Apfelschnitze	Fr.42.50

## **Spezialität des Hauses**

Schweizer Jungbullenfilet im Bündnerfleischmantel mit Raclette überbacken dazu Gschwellti und Mischgemüse	Fr. 54.50
---	-----------

## Dessert

Hausgemachte Wintertorte mit Rahm	Fr. 12.50
Öpfelchüechli mit Zimtzucker und Vanillesauce	Fr. 12.50
Café Glacé mit Espresso und Rahm	Fr. 12.50
Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 12.50

Fleischdeklaration:	
Geflügel	Schweiz, Frankreich
Fisch,Meeresfrüchte	Schweiz, Europa,Vietnam,Holland
Rind,Wild	Schweiz, Argentinien, Österreich
Schwein, Kalb	Schweiz
Lamm	Australia, New Zealand