

# unser auswahlmenu

montag, 19. februar 2018

## amuse

rindercarpaccio / parmesan

## salat

buntes salat- und vorseisenbuffet

## suppenvariation

bergkräutersuppe  1,7,9 / rinderkraftbrühe <sup>3,9</sup>

apfelsaft vom grendelmeier in zizerser  
 mit holunder / beeren / cassis oder apfel natur 

## hauptgerichte

lammkarree (fr) / cremiger butternusskürbis-risotto /  
 gorgonzola / portwein-feigensauce <sup>1,7,9,10</sup>

gebratene forelle (de) / harissa-linsen /  
 eingelegte zwiebeln / pitabrot / naturjoghurt <sup>1,3,4,7,9</sup>

kartoffelrösti / zucchini / aubergine /  
 kräuter-sojajoghurt  <sup>1,7</sup>

## desserts


apfel streuselkuchen / zimtglace <sup>1,3,7,8</sup>

cornflakes-cranberry-crunchy  <sup>1</sup>

frozen joghurt  
 mit verschiedenen toppings zur wahl am buffet <sup>1,7,5,8</sup>

eis nach wahl

rahmeis <sup>7</sup>

vanille / schokolade / stracciatella / erdbeer /  
 mokka / karamell / honig 

sorbets <sup>7</sup>

apfel-minz  / glühwein  / zwetschgen

## kleinigkeiten am buffet

lassen sie sich von unserem patissier überraschen

## käse

feta / melone / curry-orangensauce

**Allergene:** 1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fische | 5 Erdnüsse | 6 Soja |  
 7 Milch | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Schwefeldioxid & Sulphite |  
 13 Lupinen | 14 Weichtiere

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaversionen  
 und Unverträglichkeiten.**

## bündner sekt mit zitronenmelissesirup

1dl chf 12

Der Grundwein für diesen Champagner Brut ist ein weiss gekelterter Pinot Noir. Die 2. Gärung findet in der Flasche statt. Dies entspricht derselben Herstellmethode wie beim klassischen Champagner.

## weisswein

**bianchetto del metauro** 2016

claudio morelli, marche, italien *pro dl* 7.50

## rotwein

**le sughere maremma** 2013 (magnum)

sangiovese, cabernet sauvignon, merlot  
 rocca di frassinello, toscana DOC, *pro dl* 9.50

**lalama** 2012 ribeira sacra DO

mencia  
 domino do bibei, manzaneda, spanien, *pro dl* 8.50

## bündner gerichte

### vorspeise

bündnerteller  <sup>7,9,13</sup>

trockenfleisch / rohschinken / salsiz / jägerspeck /  
 bergkäse / birnenbrot

### suppe

bündner gerstensuppe  <sup>1,7,9</sup>

das original mit granalpin-gerste aus biologischem anbau

### hauptgerichte

pizochels  <sup>1,3,7,9</sup>

rohschinken / bergkräuter-käsesauce

sursilvaner capuns  <sup>1,3,7,9</sup>

rahmsauce / gerösteter speck /  
 sautierte zwiebelstreifen

maluns  <sup>1,3,7,9</sup>

geriebenen kartoffeln, die mit mehl vermischt in  
 butter langsam geröstet werden, dazu  
 filisurer bergkäse und boskop-apfelmus <sup>1,3,7,9</sup>

