Diese Gerichte kochen wir nur am Freitag - und Samstagabend
ab 18.00 Uhr für sie

Speise Karte

Suppen	Suppe nach Empfehlung	8.50
Salate	Gemischter Salat	8.50
	Gemischter Blattsalat	8.50
	Blattsalat mit knusprig gebratenem Speck an Balsamico Dressing	9.50
	Blattsalat Mimosa mit gehacktem Ei	9.50
Antipasti	**Tomaten Tartar** aus getrockneten Cherrytomaten mit Rohschinken Chips und gebratenen Spargeln	14.50
	Capuns (Bündner Spezialität mit Salsiz und Kräutern) mit Bergkäse überbacken und mit gebratenen Speckwürfeln	14.50
	Fünf Riesencrevetten (Wildfang) Im Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Chili und frischen Kräutern	18.50
	Hausgemachte Steinpilz Ravioli an leichter Weissweinsauce mit gebratenen Pilzen und frisch geriebenem Parmesan	14.50
Fitness	**Fitnessteller** mit zwei panierten Schnitzeln	21.50
	Fitnessteller mit mariniertem Lammfilets	30.50
	Fitnessteller mit Egli / Zander Knusperli und Tartarsauce	30.50
Vegi	Hausgemachte **Samosas** mit buntem Gemüse und Kräuter Dip	24.50

	Hausgemachte Semmelknödel an Pilz Ragout an sämiger Sauce mit frischen Kräutern	24.50
	Tellergerichte	
Schwein	Rahmschnitzel	31.50
	Cordon bleu	32.50
	Schnitzel paniert	23.50
	Schweinesteak an Morchelrahmsauce	32.50
Lamm	**Lamm Filet** mariniert im Rohschinken Mantel an Merlot Whiskysauce	37.50
	Lamm Filet mit Kräuterkruste überbacken	37.50
Rind	**Zartes Rinderfilet Tournedos** an grüner Pfeffersauce oder mit Cafe de Paris	47.50
	Entrecote Diavolo (Scharf) mit Peperoni Champignons und Chili	38.50
Kalb	**Wiener Schnitzel**	37.50
	Scaloppine al Limone Zarte Kalbsschnitzel an Limettensauce	37.50
	Kalbs Cordon bleu	38.50
Beilagen	Gemüse ist immer dabei	
Wählen Sie	Nudeln, Kroketten, Pommes frites, Reis Kartoffelkrapfen	

Herkunft

Schweinefleisch; Schweiz — Kalbfleisch; Schweiz
Poulet Fleisch; Schweiz — Lammfleisch; Neuseeland
Rindfleisch; Schweiz, Südamerika, USA