

Suppen - von aromatisch bis deftig

	CHF
Tagessuppe	7.00
Walliser-Wein-Suppe	8.00
Boullion mit Flädli	7.00
Gulaschsuppe	9.00

Vorspeisen - der köstliche Einstieg

Bündnerteller mit Bergkäse	17.00
Toast mit Rauchlachs und Avocadocreme	16.00

Salate - typisch alpin und knackig frisch

Grüner Salat, Dressing: französisch oder italienisch	8.00
Gemischter Salat	9.00
Vitaminteller, Saisonsalate mit Ei	16.00
Schweizer Wurst-Käsesalat	18.00
Tomaten & Mozzarellasalat	11.00

Vegetarische Gerichte - einfach gut

Knackiges Gemüse mit Kartoffeln	19.00
Fruchtiger Gewürzreis	18.00
Spaghetti mit Basillikum- Tomatensauce	15.00
Äpler Magaronen mit Apfelmus	19.00
Äpler Magaronen mit grünen Salat	19.00
Gemüsespaghetti mit Petersilien- Pesto	16.00
Käsefondue mit Brot	23.00
Option : mit Kartoffeln	

Fische - Spezialitäten aus See und Meer

River Cobblerfilet Süßwasserfisch gebraten mit Kräutersauce und Salzkartoffeln	19.00
Schollenfilet mit Apfel-Curry-Sauce und Basmatireis	26.00

Hauptgerichte - leicht und herzhaft geniessen

	CHF
Tiroler Gröstl gekochte Kartoffeln, Schweinefleisch, Majoran und Petersilie	18.00
Sennenrösti gekochte Kartoffeln, Schinken, Béchamelsauce und Käse	17.50
Schweinssteak mit Käseknödel auf Lauchgemüse	24.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	18.00
Fitness-Teller Pouletschnitzel mit Kräuterbutter & verschiedenen Salaten	22.00
Tafelspitz mit Merrettich und Kartoffeln gekochtes Rindfleisch und Gemüse	24.00
Cordon-Bleu mit Frischkäse, Broccoli und Pommes frites	39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcherart mit Rösti und Salat	39.00
Rindsfilet Badus mit Speckwürfeln, Pilzen, Zwiebeln, Kräuterbutter, Gemüse und Pommes frites	45.00
Lammrückenfilet mit Zwetschgen -Chutney & Gewürzreis	28.00
Fondue Chinoise 200 g Rinds-, Kalbs- und Schweinefleisch, reich garniert mit Früchten, Saucen, Trockenreis oder Pommes frites dazu ein gemischter Salat (ab 2 Personen) pro Person	44.00



“Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend.”