

· BUSINESS LUNCH ·



· WEISSWEIN SCHAUMSUPPE ·

· Forellen Knödel · gepoppte Rollgerste ·



· HIRSCHPFEFFER ·

· Spätzli · Rotkraut ·
· Maroni · Rosenkohl ·



WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Früchtecoulis · Crumble ·

3-Gang Menü à 47.00 CHF

· TAGESMENÜ ·



· SIEDFLEISCH ·

- Saftiges Rindfleisch vom Lindenhof in Worben (Bio) ·
- Kartoffel-Lauchgemüse · Senseschaum ·

23



· KÄSE STRUDEL ·

- Kräuter-Weichkäse · Strudelteig ·
- Venere Reis · Safran-Karottensauce ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

· À LA CARTE ·

"SUURI LÄBERLI"

- Kalbsleberli (BioLokal) · Balsamico ·
- Jus · Bratkartoffeln · Saisongemüse ·

29.00

HERBSTSALAT

- Gebackene rote Rande · Chioggia Rande ·
- gelbe Rande · gepickelter Kürbis · Birne ·
- Sauerampfer · Nüsse ·

mit

- Bio Ziegenfrischkäse (BioLokal) ·
- oder
- Läberli vom rätsichen Jungrind (BioLokal) ·

22.00

TATAR VOM RINDSHUFTDECKEL

- Hausgemachte Würzmischung · gepickeltes Gemüse ·
- Harissa-Sauce · Butter · geröstetes Hausbrot ·

Gross 28.50

Klein 22.00

BUNTER BLATTSALAT

- Geröstete Kerne · Hausdressing ·

Wahlweise mit:

- Hobelkäse von der Alp Grindel ·
- hausgemachtem Pastrami ·
- Rauchforelle von der Fischzucht Rubigen ·
- saisonalem Brotaufstrich ·

19.50

· DESSERTS ·

AFFOGATO

· Vanille Eis · Espresso Shot · Milchschaum ·
6.00

WEISSES TOBLERONEMOUSSE

· Fruchtecoulis · Crumble ·
6.50

SCHOKOBROWNIE

· Fruchtecoulis · Crumble ·
5.00

Fleisch sowie Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.

Herkunft Hirsch: Pratigau, Davos

Über Zutaten in den Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren
dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.