

· TAGESMENÜ ·



· SUURE MOCKE ·

- Rindfleisch vom Simmentaler Rind ·
- Röstzwiebeln · Kartoffelstampf ·
- Wintergemüse ·

32.00

· POULET FRIKASSEE ·

- Ragout vom Pouletoberschenkel mit Estragon & Rahm ·
- Kartoffel · Wintergemüse ·

23.00



· RICOTTA-SPINAT RAVIOLI ·

- Zitronenramsauce ·
- Bergkäse · Brunnenkresse ·

19.00



Mittagsteller mit Vorspeise

+ 3.50

Mittagsteller mit Vorspeise und Wasser Flatrate

+ 6.00

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.

· À LA CARTE ·

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

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.

· 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.