

# Herbstkarte

11:30-13:30 / 18:00-21:30

## Vorspeisen

Grüner Salat mit Kernen und Croûtons	9.50
Gemischte Salatbowl	11.50
Nüsslisalat mit Pilzen und gebackenem Landei	14.50
Bündnerfleischatar mit Frischkäse und Kürbis	16.00

## Suppen

Rieslingschaumsuppe mit Croûtons	11.50
Kürbis- Currysuppe mit Datteln	10.50

## Klassiker

	Klein/Gross
Rindstatar mit Buttermtoast mit Cognac	21.00/32.50 +3.00
Pommes frites Beilage	6.00
Wurst- Käsesalat	15.50/19.50
Gemischter Sommersalat	
- mit Fischknusperli	34.00
- mit Saiblingsfilet	42.00
- mit Kalbsrückensteak	47.00

## Fleisch

Pouletschnitzel mit Nuss- Kräuterpanade mit Kartoffelwedges und Gemüse	24.50
Schweinebauch an Biersauce, mit Thymiankartoffeln und Gemüse	32.00
Kalbsrücken an Pfifferlingrahmsauce mit Tagliatelle und Gemüse	49.00
Wildhacktätschli mit Kartoffelstock Preiselbeerrahmsauce und Gemüse	26.00
Rehragout mit Spätzli, Rotkraut, Maroni und Preiselbeer- Apfel	36.00

## Fisch

Saiblingsfilet auf Rahmwirsing mit Kürbis- Kartoffelgnocchis	42.00
Rhyfischburger mit Dillmayonnaise und Pommes frites	25.50
Fischknusperli mit Salzkartoffeln und Blattspinat	34.00

## Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli mit Feta und Haselnüssen	28.00
Spinatknödel mit Weissweinschaum, gebratenen Pilzen und Gemüse	23.50

All unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive Service und 7.7% MwSt.

Soweit nicht anders angegeben stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Fischknusperli- DE

Saibling DE/CH

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen welche Unverträglichkeiten auslösen könnten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.