



Die Tagesteller vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

Werden serviert mit Suppe oder Salat

Catch of the day 26.00

Meating 22.50

Mo	Felchenfilets an Safransauce mit Petersilienrisotto	Rippli an Senfsauce mit Salzkartoffeln und Sauerkraut
Di	Fischfilets im Weinteig mit Wasabistampf und Spinat	Schweinsnierstück an Pfeffersauce, Pilawreis und Rüebl- Erbsengemüse
Mi	Forellenfilet auf Rollgerste à la Crème mit gebratenem Fenchel	Rindsschulterbraten in Rotwein mit Stock und glasiertem Frühlingsgemüse
Do	Saiblingsfilet auf Weissweinrisotto mit Kefen und Shiitake	Flap- Steak «Cafe de Paris » mit Ofenkartoffel und Grillgemüse
Fr	Bachtel- Lachs «Yokohama» mit gebratenem Gemüse- Reis	Poulet- Saltimbocca mit frittiertes Polenta und Karottenmouseline

Wochenmenü 39.50

Petersilienschaumsuppe
Oberländer Lachsforellenfilets
auf Artischockenrisotto
Karamellköpfler mit Rahm

Business Lunch 49.00

Pikantes Fischsüppchen
Backe und Filet
vom Bündner Kalb im Frühling
Sabayon Framboise mit Himbeersorbet

Die Wochenspezialitäten werden serviert mit Suppe oder Salat

Low Carb 27.00

Regionale Fischfilets auf gebratenem Frühlingsgemüse

Vegan 23.50

Kichererbsenpüree mit gebratenen Frühlingsboten an Soyamilch- Kräuterschaum

Vegi 22.50

Linguini an Gemüse- Verjusrahmsauce mit gebratenen Pilzen

Eat yourself well 26.00

Gebratene Schweizer Fischfilets auf buntem Wintersalat

Rustikal 26.00

Bündner Kalbsnierli an grober Senfrahmsauce mit Butterrösti

