

Mittagsmenüs 14. bis 18. April 2025

In unseren Mittagsmenüs ist 1 Kaffeespezialität inkludiert

Vorspeise Im Menü inbegriffen: Tagessuppe oder Saisonsalat

Montag, 14. April 2025

Menü 1: Kalbs-Adrio

CHF 25.00

an Zwiebelsauce serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Menü 2: Ravioli-Herzen

CHF 22.00

gefüllt mit Ratatouille serviert an Parmesanrahmsauce und frischer Petersilie

Dienstag, 15. April 2025

Menü 1: Schweins-Saltimbocca

CHF 25.00

an Rotweinsauce dazu Weissweinsrisotto und Safran-Kohlraben

Menü 2: Green Mountain «Beef Chunks»

CHF 22.00

an Zwiebelsauce serviert mit Bratkartoffeln und buntem Gemüse

Mittwoch, 16. April 2025

Menü 1: Kalbsgeschnetzeltes «Asia-Style»

CHF 25.00

mit Kokosmilch, Ingwer, Soja-sprossen & Zitronengras

serviert mit Basmatireis

Menü 2: Gefüllte rote Peperoni

CHF 22.00

(mit Feta und Kräutern) auf Weissweinsrisotto und Safran-Kohlraben

Donnerstag, 17. April 2025

Menü 1: Rindfleischvogel

CHF 25.00

an Schmorsauce dazu Bramata-Polenta und gebratene Peperoni

Menü 2: Vegi-Geschnetzeltes

CHF 22.00

«Asia-Style» mit Kokosmilch, Ingwer, Soja-sprossen & Zitronengras serviert mit

Basmatireis

Freitag, 18. April 2025

Menü 1: Fisch-Burger

CHF 25.00

im Sesambun mit Tartar-sauce und Blattsalat serviert mit Pommes Frites

Menü 2: Gemüse-Burger

CHF 22.00

im Sesambun mit Tartar-sauce, Blattsalat, Coleslaw, Tomate und Essiggurke

serviert mit Pommes Frites

Wochenhit: Lackierte Schweinebrust

CHF 42.00

(mit Honig und vielen Gewürzen lackiert) mit Röstzwiebeln serviert mit

Kartoffelstock und 2-farbigen Karotten

Spitzenwein im Offenausschank

CHF 9.50/dl

SO White – Sorell Selection Cuvée 2022

AOC Graubünden | Schloss Salenegg

Chardonnay | Riesling & Sylvaner | Blanc de Pinot noir