

Suppen

Flädli-suppe		6.50
nach altem Grossmutterrezept	als Snack	10.50
Tomatencrèmesuppe		7.50
mit Streifen von getrockneten Tomaten	als Snack	11.50
Geeiste Karotten-Ingwersuppe		7.50
Sommerlich leicht und erfrischend	als Snack	11.50
Melonenkaltschale		7.50
ein erfrischender Einstieg	als Snack	11.50

Salate mit hausgemachten Dressings* French, Italienne, Balsamico

Bunter Blattsalat oder einfach nur grüner...	7.50
Gemischter Salat	8.50
Salatteller mit Ei	16.00
Wurst- oder Wurst-Käsesalat garniert	16.50
Thonsalat garniert	17.00
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum	18.00
als Vorspeise	9.50

Sommer-Salatbouquet an Balsamico-Dressing mit...

Speckwürfel, Brotcroûtons und Kräutern	18.00
grilliertem Halloumi-Käse und Focacciabrot-Ecken	20.50
gebackenen Frühlingsrollen	18.50
sautierten und gebackenen Pilzen	21.00
gebackenen Eglistreifen	24.00
gebratenem Kalbsleberli	25.00
in Zitronenbutter gebratene Riesenkrevetten	28.00
gebratenen Jakobsmuscheln	29.50

Die mit einem Stern* bezeichneten Gerichte sind durchgehend von
11.30 Uhr bis 23.00 Uhr erhältlich!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Bar-Snack's für Zwischendurch und Spät*

Bauernbrot-Sandwich mit Aufschnitt oder Fleischkäse	7.50
Bauernbrot-Sandwich mit Salami, Schinken oder Käse	8.00
Bauernbrot-Sandwich mit Bündnerfleisch oder Roastbeef	8.50
Croque Monsieur, Schinken-Käsetoast... wie in Paris	14.50
Croque Madame, ein mit Spiegelei belegter Monsieur	16.00
Thunfisch-Tatar auf Toast	23.50
Beefsteak-Tatar auf Toast	25.00

Sommer-Lounge-Bar-Gerichte*

Melonen-Duo mit Bündner Rohschinken	24.50
Bündner-Spezialitäten, alt bekannt...	26.00
Beefsteak Tatar mit einem Schuss Cognac, von mild bis feurig	25.50
Kaltes Roastbeef mit Tatarensauce	24.50
Roast & Fries, wie oben, dazu noch Pommes frites	29.50
Norwegischer Rauchlachs	
mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	28.00
Vitello tonnato	
zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce	28.50

Fitness-Teller Berg und Tal

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing, mit Melonen-Duo, Hüttenkäse und vom Grill...	
Halloumi-Käse und Focacciabrot-Ecken	24.00
Norwegischer Frischlachs	26.50
Pouletbrüstli aus Frankreich	24.50
Schweinssteak aus der Schweiz	27.50
Südamerikanische Rindsfiletscheiben	35.50
„Surf & Turf“ Frischlachs und Rindsfiletscheiben	34.00
Gebratene Jakobsmuscheln	32.00

Die mit einem Stern* bezeichneten Gerichte sind durchgehend von
11.30 Uhr bis 23.00 Uhr erhältlich!

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Sommer-Lounge-Bar-Hits

Pasta-Duo „Viva Italia“ mit Ricotta-Tortelli und Tomatennudeln	19.50
Curry-Nudeln mit gebratenen Ananas und Kokosbananen	21.00
Gemüsenuedeln an Basilikum-Rahmsauce	21.50
Pilz-Stroganow mit Sauerrahm im Hausmacher-Nudelnest	23.50
Egli-„Chnusperli“ mit Tatarensauce-Dip	32.00
Gebackene Eglifilets mit Blattspinat und Salzkartoffeln	29.50
Panierte Schweinssteak-Schnitzel mit Pommes-frites	23.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti, einfach regional	32.00
Geschnetzelte Kalbsleber, in Butter gebraten, dazu Rösti	29.00
Mit Tomaten-Mozzarella gratiniertes Schweins-Steak an Portweinjus mit Risotto und buntem Gemüse	28.00
Mixed Grill Surf & Turf (Rindsfilet, Schweinssteak, Lachs und Krevette) auf buntem Gemüse mit Focacciabrot-Ecken	34.00
Rindsfiletscheiben mit Kräutersauce Pommes frites und Gemüse	38.00
Riesenkrevetten-Nudeln an Kräuter-Rahmsauce mit gebratenen Jakobsmuscheln	34.50

Unser Rindfleisch beziehen wir aus Südamerika, Geflügel aus Frankreich,
Ungarn oder Brasilien, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.

Dessert

Saisonale Käsespezialitäten Nach Ihren Wünschen zusammengestellt	9.50
Hausgemachtes Karamellköppli wirklich wie früher, mit Rahm	7.50
Apfelchüechli mit Vanillesauce oder mit Stracciatella-Glace nach Grossmutter's Rezept mit Zimt und Zucker	9.00
Schokoladen-Mousse „Black & White“ die zart schmelzende Versuchung	8.50
„Fondant au Chocolat“ Lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleglace u. Rahm	7.50
Ananas-Carpaccio mit Kirschwasser parfümiert und Sorbet-Trio	9.00
Sacher's Schokoladen Symphonie Sie werden begeistert sein!	12.50
Sorbets mit „Gügs“ oder Tonic Water Blutorangensorbet mit Campari Ananassorbet mit Wodka-Wyborova Zitronensorbet mit Wodka-Wyborova Melonensorbet mit Grand-Marnier	9.50 / 7.50

Die Glace-Liebhaber unter unseren Gästen verlangen unsere
separate Dessertkarte und lassen sich inspirieren.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken CHF und sind inkl. 7,6% MwSt.