

Monats-Spezialitäten

Spez - 1

Rehpfeffer "Höhenweg"
mit hausgemachten Spätzli
Rotkraut, Marroni und Preiselbeerapfel
CHF 33.50
mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 39.50

Spez - 3

Kürbisravioli an Amaretto-Nussrahmsauce, Preiselbeerapfel und Parmesan 28.50 mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 34.50

Spez - 2

Mistkratzerli im Ofen knusprig gebacken nach Wahl mit: Rosmarin, Chili oder Chnobli dazu gibt's Pommes frites (25 Min. Wartezeit) CHF 36.-mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 42.--

Spez - 4

Bündner Frischlachsfilet aus Lostallo mit Pekannuss-Petersilienkruste serviert mit Safranrisotto CHF 36.50 mit kleinem Salat oder Tagessuppe CHF 42.50

Flammkuchen "Herbstzauber"

Hausgemachter Flammkuchen mit Rehfleischstreifen, Pilzen, Feigen, Zwiebeln, Crème fraîche und geriebenem Parmesan CHF 26.50

Herbstliches Schlemmermenu

Nüsslisalat "egg and bacon" an hausgemachter Frenchdressing

Bündner Frischlachsfilet aus Lostallo mit Pekannuss-Petersilienkruste serviert mit Safranrisotto

Zartes Rehschnitzel an Wildrahmsauce serviert mit allerlei Herbstbeilagen

Coupe Nesselrode mit Vanilleeis

oder
Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé

oder

Sorbet "Spiritus"

Menu komplett CHF 79.50 / ohne 1. oder 2. Gang CHF 69.50