



## **Starter**

Hausgebeizter Alpenlachs  
*Gurke und Sellerie*  
16

Bunter Blattsalat an Pinienkernvinaigrette  
*Frische Granatapfelkerne*  
12

Unser beliebtes Rindstatar des Piemonteser Rinds  
*Gehobelte Belper Knolle und geröstete Focaccia*  
18

## **Aus dem Suppentopf**

Geschäumtes Frühlingssüppchen  
*Riesengarnele*  
12

## **Vorneweg, zwischendurch oder einfach so**

Gefülltes Ofenrübli mit Hummus  
*Ziegenfrischkäse und Salsa Verde*  
14

Morchelravioli  
*Grüner Spargel und Weissweinschaum*  
16



## Hauptgänge

Sautierte Spargeln auf Frischkäsecrème  
*Blaue Kartoffeln*  
26

In Butter gebratenes Luzerner Saiblingsfilet  
*Lauch und Steckrübe*  
36

Saltimbocca vom Napschweinfilet  
*Cognac-Crèmesauce und Kartoffelkräpfen*  
42

Rosa gebratene Krone vom walisischen Lamm  
*Sautierte Spargel, Pastinake und Salsa Verde*  
42

Burger à la Dorfwirtschaft  
*Piemonteser Rindfleisch mit Raclette, Speck und Hollandaise*  
*Junglattich und Aioli*  
34

## Gerne für zwei, vier ...

Entrecôte Double vom Piemonteser Jungrind  
*Spargel aus der Pfanne und Kartoffelkräpfen*  
52 p.P.



## **Immer wieder fein**

«Stammtischplättli»

*Salamettli, Möckli vom Alpsbrinz und saure Gurke*

14

Original Engadiner Salsiccia

*Bündner Gerstensuppe*

18

In Tomatensauce geschmorte Kutteln

*Sbrinz und Salzkartoffeln*

24

Eiernudeln à la Bolognese

*Vom Piemonteser Rind*

26

## **Die süsse Versuchung**

Crème Brûlée mit Passionsfrucht und marinierten Beeren

12

Hausgemachte Glace aus unserem Eiswagen

*Pro Kugel 3.50*

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden –  
wir geben Ihnen gerne Auskunft über allergene Zutaten.  
Falls nicht anders deklariert beziehen wir unser Fleisch und unseren Fisch aus der Schweiz.  
Salametti aus Italien