

RESTAURANT
GONZALEZ

Herbst Empfehlung

Weisswein

Abadia le Domaine	10 cl	12.00
Sauvignon blanc, Verdejo		

Rotwein

Abadia Retuerta Seleccion Especial	10 cl	12.50
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, weitere		

Entradas / Vorspeisen

Cantieni Spezialitats meets «Gonzalez»		29.50
Engadiner Spezialitätenplatte mit Hirsch und Chilli Salsiz sowie Bündner Bergkäse		
Cremige Herbstsuppe nach Lust des Küchenchefs		17.50

Ensalada / Salat

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen und Parmesan Splitter		19.50
zu beträufeln mit ibizenkischem Aceto Balsamico & Olivenöl		

Pescado / Fisch

Lachsfilet an Paprika-Safransauce mit Risotto		39.50
---	--	-------

Carne / Fleisch

Rehschnitzel an einer Wildrahmsauce, dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Maroni und Preiselbeeren auf Apfel		49.50
--	--	-------

Pastas / Pasta

Steinpilz Ravioli an Salbeibutter		34.50
-----------------------------------	--	-------

Postres / Dessert

Cantieni Spezialitats meets «Gonzalez»		12.50
Engadiner Nusstorte mit Vanilleglace		

Buen provecho!