Mittags Karte

Lunch Menü
(12:00-14:00)

Tomate

Basilikum | Ziegenfrischkäse

Kalbsrücken Steak

Eierschwämmli | Artischocken | Bratkartoffeln

Paul’s Tiramisu

Mascarpone | marinierte Beeren

CHF 75

Täglich von 12:00 bis 14:00 Uhr
Für unsere Gourmetküche reservieren wir Ihnen gerne einen Tisch ab 18h30.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Vorspeisen

Bündner Plättli 38 | 43
Brüggers Bündnerfleisch | Brüggers Rohschinken | Beinschinken |
Brüggers Salsiz | Brüggers Rauchspeck | Andeerer Bergkäse

Bunter Sommersalat 19
Kartoffelchips | Eierschwämmli | Tomate

Appenzeller Entenleber-Terrine 31
Kirsche | Brioche

Suppe

Rinder Consommé 18
Griessklösschen | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Bündner Gerstensuppe – Crap Naros Klassiker 16 | 20
Bündnerfleisch | Schlagrahm | Schnittlauch

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Hauptgerichte

Wiener Kalbsschnitzel 54
Kartoffel – Gurkensalat | Preiselbeeren

Tagliolini 39
Bergkäse | Schwarzer Trüffel

Gebratener Zander 58
Tomate | Kartoffel

Grosse Pièce für 2 Personen (ca. 40 min. Wartezeit) pro Person

Château Briand vom Schweizer Rinderfilet 92
Sauce Béarnaise | Gemüse | Bratkartoffeln

Kalbskotelette 89
Eierschwämmli | Sommergemüse | Kartoffelgratin

Seezunge à la Meunière 76
Spinat | Petersilien Kartoffeln

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Dessert

Eiskaffee « Guardaval » 16
Rahm | Kaffee Likör | Schokoladen Crumble

Pauls Tiramisu 24
Mascarpone | Marinierte Beeren

Crêpes Suzette **ab 2 Personen**
Apfel | Calvados | Vanille Glace 26 p.P.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Bier vom Fass	**20cl**	**30cl**	**50cl**
Feldschlösschen	4.50	5.50	8
Feldschlösschen Panaché	4.50	5.50	8

Bier aus der Flasche		**33 cl**
Monsteiner Hausträffel Weizenbier	50cl	8.50
Monsteiner Huusbier		6.80
Feldschlösschen alkoholfrei		5.50

Saft vom Fass Möhl	**33cl**
Trüb	6
Trüb ohne Alkohol	6

Mineral		
Allegra	47cl	5.70
Allegra	77cl	9.40
Passuger	47cl	5.70
Passuger	77cl	9.40

Süssgetränke	**33 cl**
Fanta, Sprite, Coca-Cola, Cola Zero	5.70
Icetea Pfirsich & Zitrone	5.70
Rivella rot & blau	5.70
Apfelsaft & Shorley	5.70
Tonic, Bitter Lemon	6
Tomatensaft	5.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Heisse alkoholfreie Getränke

Kaffee Crème / Kaffee Hag	5
Espresso / Espresso Hag	5
Doppelter Espresso	6
Cappuccino	5.50
Milchkaffee	5.50
Latte Macchiato	6
Ovomaltine / Schokolade	5

Sirocco Bio Tee

Tee Tasse	5
Tee Kanne	8

Gentle Blue – Earl Grey / Purple Breeze – Darjeeling / Ceylon Sunrise – Schwarztee
Black Chai – Schwarztee mit Gewürzen
Camomille Orange Blossoms – Kamille mit Orangenblüte
Moroccan Mint – Pfefferminz / Verbena – Eisenkraut
Piz Palü – Kräutertee
Japanese Sencha – Grüntee
White Silver Needle – Weisser Tee Jasmin
Red Kiss – Früchtetee / Rooibos Tangerine – Rotbusch

Weitere ausgewählte Getränke finden Sie in unserer Barkaurte.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.

Herkunft unserer Lebensmittel:

Fisch
Seezunge – NL-GB
Shrimp – CH

Fleisch
Kalb – CH
Rind – CH
Geflügel – CH

Brot / Backwaren – CH

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive 8.1% MwSt. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten hilft Ihnen unser Service Team gerne weiter.