

Wenn der Sommer Hunger bringt...

Suppen und Vorspeisen

Sämige Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube und Brotcroutons	8.00
Rassige Thai-Currysuppe mit Mangochutney und Rahm verfeinert	9.20
Tomatensalat „Montagne“ mit Flumser Alpkäse und Basilikum an einem Balsamicodressing	12.50
Rauchlachs-Roulade Crêpe mit Meerrettich mit einem Salatbouquet serviert	14.50
Black Angus Carpaccio vom familieneigenen Hof leicht mariniert, begleitet von knackigen Blattsalaten	16.50

Hauptgänge

„Spatz mit Suppe“ Klassisches Pot au feu in der Gamelle serviert	13.50
Pouletsalat „Florida“ an einer leichten Curry-Mayonnaise, mit gemischten Salaten und frischen Früchten angerichtet	18.50
Tagliatelle mit Spargeln und Rohschinkenstreifen an einer leichten Rahmsauce	19.50
Schweinssteak „Madagaskar“ an einer Pfeffersauce, angerichtet mit Röstikroketten und saisonales Gemüse	26.00
Duo vom Rind mariniertes Siedfleisch und Tatar garniert mit einem knackigen Salatbouquet an Gemüsevinaigrette, dazu reichen wir Toast und Butter	28.50

Änderungswünsche der einzelnen Gerichte verrechnen wir mit CHF 2.00