

# Abendmenu

18.00 bis 22.00 Uhr – warme Küche bis 20.30

## Kalte Vorspeisen

Bunter Blattsalat ● ● ●	10
Gemischter Salat ● ● ●	12
Räucherforellen-Mousse mit Blattsalat ●	24
Gemischter Antipasti Teller mit Hummus ○ ● ●	19

## Suppen

Bergkäsesuppe mit Wildkräuter ● ●	12
Tomatenconsommé ○ ● ● ●	10

## Hauptgerichte

Scharfes grünes Gemüse-Kokos-Curry mit Sojageschnetzeltem und Reis ○ ● ● ● ●	29
Bündner Pizokel in Steinpilzsauce ●	23
Senner Rösti mit Speck und Käse ●	25
Kalbs Cordon-Bleu mit Beilage nach Wahl*	52
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Dillsauce und Beilage nach Wahl* ●	36
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter und Gemüse, Beilage nach Wahl*	56

\* **Beilagen Auswahl:** Salat / Nudeln / Pommes / Reis / Gemüse

## Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Meringues und Rahm ● ●	13
Frischer Fruchtsalat ○ ● ● ● ●	10
Rüeblikuchen mit Zitronensorbet ●	12
Käseplatte mit Fruchtchutney und Nüssen ● ●	15

Unsere **Glacevariationen** finden Sie in der Glacekarte.

# Dinner menu

18.00 to 22.00 - warm kitchen until 20.30

## Cold starters

Colourful leaf salad	● ● ●	10
Mixed salad	● ● ●	12
Smoked trout mousse with leaf salad	●	24
Mixed antipasti plate with hummus	○ ● ● ●	19

## Soups

Mountain cheese soup with wild herbs	● ●	12
Tomato consommé	○ ● ● ● ●	10

## Main dishes

Spicy green vegetable coconut curry with soya slices and rice	○ ● ● ● ●	29
Bündner pizokel in porcini mushroom sauce	●	23
Senner rösti with bacon and cheese	●	25
Veal cordon bleu with side dish of your choice*		52
Fried sea bass fillet with dill sauce and side dish of your choice*	●	36
Beef entrecôte with herb butter and vegetables, side dish of your choice*		56

\* **Choice of side dishes:** Salad / pasta / chips / rice / vegetables

## Desserts

Marinated strawberries with meringues and cream	● ●	13
Fresh fruit salad	○ ● ● ● ●	10
Carrot cake with lemon sorbet	●	12
Cheese platter with fruit chutney and nuts	● ●	15

You can find our **ice cream variations** in the ice cream menu.