

Unsere Menu-Empfehlungen

FLEISCHLIEBHABER

Brasato vom Rind dünn geschnitten
mit Bohnensalat

–
Piccata vom Greppener Truthahn
an Tomaten-Spaghetti und frittiertem Basilikum

–
Buttermilchcreme
mit Apfel und Zimt-Crumble

Menupreis **56.00**
2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang) 46.00

FISCHLIEBHABER

Gebratene Eden Shrimps (VN)
an mariniertem Gemüse

–
MSC-Zanderfilet (SE/CA)
auf Rollgerste und gedämpftem Mangold

–
Schokoladenkuchen mit Blutorange

Menupreis **56.00**
2-Gang-Menu (Vorspeise und Hauptgang) 46.00

GEMÜSELIEBHABER

Roter Ceasar Salat
mit Randen, Radieschen, Sbrinz und rotem Reis

–
Spinatknödel an Rosenkohlgemüse
mit Urner Alpkäsesauce

–
Pate choux
mit Mandarinen und Kardamon

Menupreis **47.00**



Vorspeisen


Brasato vom Rind dünn geschnitten **14.50**
mit Bohnensalat

Gebratene Eden Shrimps (VN)  **16.50**
an mariniertem Gemüse

Roter Ceasar Salat **13.50**
mit Randen, Radieschen, Sbrinz und rotem Reis

Hauptspeisen

Piccata vom Greppener Truthahn **33.50**
an Tomaten-Spaghetti und frittiertem Basilikum

MSC-Zanderfilet (SE/CA)  **32.50**
auf Rollgerste und gedämpftem Mangold

Spinatknödel an Rosenkohlgemüse **24.50**
mit Urner Alpkäsesauce

Desserts

Buttermilchcreme **10.50**
mit Apfel und Zimt-Crumble

Schokoladenkuchen mit Blutorange **12.50**


Pate choux **9.50**
mit Mandarinen und Kardamon

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc AOC Graubünden **1 dl 8.30**
Produzent Cottinelli Weinbau, Maienfeld **7.5 dl 58.00**
Trauben Sauvignon Blanc

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis **1 dl 7.50**
Produzent Caves Saint-Valentin SA, Sion **7.5 dl 52.00**
Trauben Humagne Rouge

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) und inkl. MwSt. Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch und unser Fisch sowie unsere Meeresfrüchte sind MSC / ASC zertifiziert. Wein und Bier dürfen ab dem 16. Altersjahr, Spirituosen ab dem 18. Altersjahr gekauft und konsumiert werden.
Über Zutaten und allergene Inhaltsstoffe in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

 Unsere Fische und Meeresfrüchte sind MSC/ASC zertifiziert.

Our Recommendation

MEAT LOVERS

Thinly sliced Italian beef brasato

with bean salad

–

Turkey piccata

with tomato spaghetti and fried basil

–

Butter milk cream

with apple and cinnamon crumble

Menu price

2-course menu (starter and main course)

56.00

46.00

FISH LOVERS

Roasted tiger shrimps (VN)

with marinated vegetables

–

MSC certified zander fillet (SE/CA)

with pearl barley and stewed mangold

–

Chocolate cake with blood oranges

Menu price

2-course menu (starter and main course)

56.00

46.00

VEGETABLE LOVERS

Red Caesar salad

with red beets, radishes, Sbrinz cheese and red rice

–

Spinach dumplings

with Brussels sprouts and a Swiss cheese sauce

–

Pate choux of mandarins and cardamon

Menu price

47.00



All listed prices are in Swiss Francs (CHF) and include VAT. All meat products are Swiss and our fish and seafood are MSC / ASC certified. Wine and beer are only served to anyone 16 years or older. Spirits may only be purchased and consumed from 18 years of age.

In case you need information on our dishes regarding allergies or intolerances, our staff will inform you with pleasure.

Starters

Thinly sliced Italian beef brasato

with bean salad

14.50

Roasted tiger shrimps (VN)

with marinated vegetables

16.50

Red Caesar salad

with red beets, radishes, Sbrinz cheese and red rice

13.50

Main courses

Turkey piccata

with tomato spaghetti and fried basil

33.50

MSC certified zander fillet (SE/CA)

with pearl barley and stewed mangold

32.50

Spinach dumplings

with Brussels sprouts and a Swiss cheese sauce

24.50

Desserts

Butter milk cream

with apple and cinnamon crumble

10.50

Chocolate cake with blood oranges

12.50

Pate choux of mandarins and cardamon

9.50

WINE RECOMMENDATION

Sauvignon Blanc AOC Graubünden

Producer Cottinelli Weinbau, Maienfeld

Grapes Sauvignon Blanc

1 dl 8.30

7.5 dl 58.00

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis

Producert Caves Saint-Valentin SA, Sion

Grapes Humagne Rouge

1 dl 7.50

7.5 dl 52.00

 Our fish and seafood are MSC/ASC certified.

Nos suggestions de menus

POUR LES AMATEURS DE VIANDES

Brasato de bœuf finement tranché

et salade de haricots

–

Piccata de dinde de Greppen

accompagnée de spaghetti aux tomates et au basilic frit

–

Crème de babeurre

aux pommes et crumbles à la cannelle

Menu

2 plats menu (entrée et plat)

56.00

46.00

POUR LES AMATEURS DE POISSONS

Crevettes Eden (VN) grillées

et légumes marinés

–

Filet de sandre MSC (SE/CA)

à l'orge perlée et à la blette vapeur

–

Gâteau au chocolat avec oranges sanguines

Menu

2 plats menu (entrée et plat)

56.00

46.00

POUR LES AMATEURS DE LÉGUMES

Salade César rouge

avec betteraves, radis, sbrinz et riz rouge

–

Knödel aux épinards

et ses choux de Bruxelles à la sauce au fromage alpin uranais

–

Pate choux avec mandarines et cardamome

Menu

47.00



Tous les prix s'entendent en francs Suisses (CHF) et comprennent une TVA. Toutes nos viandes proviennent de Suisse et nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC. Nous ne servons pas d'alcool à nos hôtes de moins de 16 ans, ni de spiritueux, prémis ou autres alcools distillés à nos hôtes de moins de 18 ans.

Si vous avez des demandes concernant les ingrédients où les produits allergènes contenus dans nos plats, le personnel de service vous renseignera volontiers à ce sujet.

Entrées

Brasato de bœuf finement tranché

et salade de haricots

14.50

Crevettes Eden (VN) grillées

et légumes marinés

16.50

Salade César rouge

avec betteraves, radis, sbrinz et riz rouge

13.50

Plats principaux

Piccata de dinde de Greppen

accompagnée de spaghetti aux tomates et au basilic frit

33.50

Filet de sandre MSC (SE/CA)

à l'orge perlée et à la blette vapeur

32.50

Knödel aux épinards

et ses choux de Bruxelles à la sauce au fromage alpin uranais

24.50

Dessert

Crème de babeurre

aux pommes et crumbles à la cannelle

10.50

Gâteau au chocolat avec oranges sanguines

12.50

Pate choux avec mandarines et cardamome

9.50

RECOMMANDATION DU VIN

Sauvignon Blanc AOC Grisons

Producteur Cottinelli Weinbau, Maienfeld

Cépages Sauvignon Blanc

1 dl 8.30

7.5 dl 58.00

Diamant Humagne Rouge AOC Wallis

Producteur Caves Saint-Valentin SA, Sion

Cépages Humagne Rouge

1 dl 7.50

7.5 dl 52.00

 Nos poissons et fruits de mer sont certifiés MSC/ASC.