

Speisekarte

Vorspeisen
Les Entrées
Starters

Grüner Salat Salade verte Green salad	7.50
Saisonal gemischter Salat Salade assortie Mixed salad	10.50
Gebackener Schweizer Brie mit saisonalem Chutney und Salatbouquet Brie Suisse frit Chutney de saison, bouquet de salade Fried Suisse Brie Seasonal chutney, bouquet of salad	16.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe Soupe à l'orge des Grisons fait maison Homemade barley soup from the Grisons	14.50

Hauptgänge
Plats Principaux
Main Courses

Schweizer Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse gefüllt Teigwaren-Gemüse Pfanne mit Paprika-Sauce Suprême de poulet Suisse farçi avec fromage frais aux herbes Poêlé de pâtes et légumes, Sauce paprika Swiss chicken breast filled with herb cottage cheese Pasta vegetable pan with pepper sauce	29.00
Puschlaver Pizokel ✓ Kartoffeln, Gemüse und Raclette Käse « Pizokel » de Poschiavo Pommes de terre, légumes et fromage de raclette "Pizokel" from Poschiavo Potatoes, vegetables and raclette cheese	22.00

<p>Felchenfilet im Luzerner-Bier-Teig gebacken Trockenreis und Blattspinat Filet de féra frit Riz blanc et épinards Fried white fish White rice and leaf spinach</p>	27.00
<p>Luzerner Chügelipastete mit Champignons und Weinbeeren, Wintergemüse Bouchée à la reine « Lucernois » aux champignons et raisins, Légumes d'hiver "Bouchée à la reine" Lucerne style with mushrooms and wine berries, seasonal vegetables</p>	26.00
<p>Cordon bleu vom Bierschwein «Ticino»* mit Bauernschinken von der Metzgerei Felder aus Seewen, Raclette Käse und Pommes Frites Cordon bleu du « porc bière » façon tessinois* au jambon paysan du boucher Felder de Seewen Fromage de raclette et pommes frites Cordon bleu from the "beer pork" Ticino style* with farmers ham from the butcher Felder from Seewen Raclette cheese and french fries</p>	34.50
<p>Flammkuchen «Klassisch» Tarte flambée classic Classic tarte flambée</p>	18.50

*mindestens 20 Minuten Vorfreude
Geniessen Sie während dieser Zeit eine feine Vorspeise.
*20 minutes d'attente au minimum
Dégustez pendant ce temps une de nos bonnes entrées.
*Waiting time, minimum 20 minutes
Enjoy one of our delicious starters during this time.

Bierschwein / Porc-Bière / Beer Pork

Der landwirtschaftliche Betrieb von Martin Wandeler ist durch seine spezielle Fütterung einzigartig in der Schweiz. Sein Ziel ist es, mit dem «Bierschwein» eine Delikatesse zu erzeugen.
L'exploitation agricole de M. Wandeler Martin est réputée pour sa nourriture animale, qui est unique en Suisse. Son but est que ses « porcs-bière » deviennent une délicatesse.
Martin Wandeler's agricultural farm is unique in Switzerland due to the special feeding. He aims to produce an exceptional delicacy with his "beer pork".

Etwas Süsses

Desserts

Dessert

Diverse Torten und Kuchen nach Tagesangebot 6.50
Variété de gâteaux selon la saison recommandée par le service
Choice of pies and cakes depending on the offer of the day

Warmes Schoggiküchlein mit flüssigem Kern 13.50
mit hausgemachter Sauerrahmglacé
Petit gateau au chocolat tiède au « cœur liquide »
Glacé crème aigre fait maison
Warm chocolate cake with "liquid heart"
Homemade sour cream ice cream

Tagesdessert 12.50
Dessert du jour
Dessert of the day

Für unsere kleinen Gäste

Pour les enfants

For children

Hausgemachte Tagliatelle mit Bolognese oder Tomatensauce 10.50
Tagliatelle fait maison à la sauce de votre choix (Sauce Bolognese ou sauce tomate)
Homemade tagliatelle served with the sauce of your choice (Bolognese or tomato sauce)

Paniertes Schweinsschnitzel mit Tagliatelle oder Kartoffelringelschwänzli KI. 14.50
Escalope de porc panée avec tagliatelle ou pommes frites Gr. 22.50
Breaded escalope of pork with tagliatelle or twister fries

Frittierte Kartoffelringelschwänzli mit Ketchup 8.50
Pommes frites et ketchup
Twister fries with ketchup

Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen
können Sie sich jederzeit an unsere Servicepersonal wenden.