

**À la carte**

**Kalte Vorspeisen**

<b>Blattsalat</b> Bunter Blattsalat mit Rucola	CHF	7.50
<b>„Bärner Märtsalat“</b> verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroûtons	CHF	16.00 / 22.50
<b>Geräucherter Lachs</b> mit Olivenbrot und Meerrettichschaum	CHF	25.00 / 38.00

**Suppen**

<b>Kraftbrühe mit Portwein</b>	CHF	9.50
<b>Delikates Karottensüppchen</b> mit Orangen, garniert mit Zwiebelsprossen und Rahm	CHF	10.00

**Hauptgerichte**

<b>„Eglifilet La Capite“</b> im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln	CHF	35.00
<b>Grilliertes Rindsfilet mit Kräutersabayone</b> auf kräftigem Barolojus dazu Kartoffelgratin und schönes Gemüse	CHF	55.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental,</b> sautiert mit frischen Kräutern und Madeira und hausgemachter Rösti mit Speckstreifen	CHF	36.00
<b>„Beefsteak Tatar“</b> Schweizer Rindfleisch an rassischer Sauce mit Toast und Butter	CHF	25.00 / 34.00

**Fleischdeklaration:**

Pferd/ Horse/ Cheval	Kanada / CA
Lamm / Lamb / Agneau	Australien / AUS
Rindfleisch / Beef / Boeuf	Argentinien / RA
Schweinefleisch / Pork / Porc	Schweiz / CH
Kalbfleisch / Veal / Veau	Schweiz / CH
Poulet / Chicken / Poulet	Schweiz / CH
Ente / Duck / Canard	Frankreich/ F
Kaninchen / Rabbit / Lapin	Ungarn/ H
Fisch/ Fish / Poisson	Schweiz / CH, Frankreich / F
Wildfleisch	Österreich/AT und Neuseeland/NZ (auf Anfrage / upon request)
Räucherlachs / Smoked Salmon / Saumon fumé	Norwegen/ N in der Schweiz geräuchert / smoked in Switzerland
Hummer / Lobster / Homard	Kanada / CDN
Jakobsmuscheln / Scallops / Coquilles Saint-Jacques	USA

**Tagessuppe CHF 9.50**

**Tomatensuppe**  
mit Sauerrahm  
und Räucherforellenfiletstreifen

**Tagesspezialität CHF 36.50**

**Tessiner Rindsschmorbraten**  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelstock  
und glasiertem Marktgemüse

**Business Lunch CHF 54.50**

**Vorspeise CHF 15.00**

**Bio-Nüsslisalat**  
mit sautierten Champignons,  
Ei und gerösteten Kernen

**Lunchteller CHF 34.50**

**Sautierte Lachswürfel**  
an Dillrahmsauce  
serviert im Gemüsereisring

**Dessert CHF 9.50**

**Winterliche Soufflée Glace**  
mit Bündner Röteli - Likör

**Fleischgericht CHF 32.00**

**Siedfleisch**  
an sämiger Meerrettichsauce  
serviert mit Schneekartoffeln  
und Speckbohnen

**Haus Pasta CHF 26.50**

**Ravioli alla Caprese**  
mit Spinat, Mangold,  
Ricotta und Cacciocavallo (aus Kuhmilch)  
an Salbei-Tomaten-Butter

**Vegi-Teller CHF 27.00**

**Spinatgratin**  
mit Champignons  
und Blauschimmelkäse

**jeweils:**

**Montag CHF 36.50**

**Tessiner Rindsschmorbraten**  
an einer kräftigen Rotweinsauce  
serviert mit Kartoffelstock  
und glasiertem Marktgemüse

**Dienstag CHF 38.50**

**Sautierte Kalbsleberstreifen**  
flambiert mit Grappa und Trauben  
serviert mit Randenrisotto  
und glasiertem Gemüse

**Mittwoch CHF 42.00**

**Sautierte Kalbfleischstreifen**  
mit Champignons, an feiner Rahmsauce  
serviert mit Schneekartoffeln  
und buntem Gemüsebukett

**Donnerstag CHF 44.00**

**Rosa gebratene Rindfiletwürfel „Whiskysauce“**  
serviert mit neuen Bratkartoffeln  
und buntem Gemüsebukett

**Freitag CHF 39.50**

**Lachstranche „en papillote“**  
serviert mit Venerereis  
und glasiertem Marktgemüse

**Samstag CHF 29.50**

**Siedfleisch an sämiger Meerrettichsauce**  
serviert mit Salzkartoffeln und Speckbohnen

