

Muttertag

heute verwöhnen wir Sie mit
einem Muttertags-Menü
und ausgesuchten à la carte-
Gerichten



Menü

Mini Safransüpli
mit Frühlingsgemüse
(Safran von Othmar Caviezel, Tomils)

Zweifarbiger Spargelsalat
mit Datterini-Tomaten und Büffelmozzarella
(Spargeln von Fam. Gisler, Chur)

Bio Rinds-Entrecôte Café de Paris
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
(Fleisch von Fam. Weibel, Brün/Valendas)

Erdbeer-Tiramisu
mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren

Menü 62.-
kleinere Portion 57.-

Vorspeisen

- Weisswein-Safransuppe** 9.50
mit Frühlingsgemüse
(Safran von Othmar Caviezel, Tomils)
- Kleiner grüner oder gemischter Salat** 7.50 / 9.-
an Hausdressing mit St. Galler Rapsöl
- Zweifarbiger Spargelsalat** 14.-
mit Datterini-Tomaten und Büffelmozzarella
(Spargeln von Fam. Gisler, Chur)

Hauptgänge

- Grosser zweifarbiger Spargelsalat** 24.-
mit Datterini-Tomaten und Büffelmozzarella
(Spargeln von Fam. Gisler, Chur)
- Egli-Fischknusperli mit Tartaresauce** 27.-
Blattsalat und Radiesli
- Rüebli risotto mit Mascarpone, Haselnüssen
und Rüblikrautpesto** 26.-
- Bio Rinds-Entrecôte Café de Paris** 48.-
Kartoffelgratin und Gemüsebouquet
(Fleisch von Fam. Weibel, Brün/Valendas)
- Cordon bleu mit Berghof Käse & Kräuterschinken** 29.50
Ostschwiizer Pommes Frites und Gemüsebouquet

Desserts

- Erdbeer-Tiramisu** 9.50
mit Erdbeersauce und frischen Erdbeeren
- Schoggitarte mit Sauerrahmglacé** 9.50
und Landhus-Rötelikirschen
- Sanddornparfait mit Transer Sanddornsirup** 9.-
und Mandelkrokant
- Kuchen** vom Buffet
- Coupes und Glacés** siehe separate Karte

Nachmittags zusätzlich

- Wurst-Käse-Salat** 17.50
mit Blatt- und gemischten Salaten
- Gemischte Landhus-Platte** 24.-/36.-/48.-
mit Kräuterschinken, Rohschinken,
Goldmelissen-Salsiz, Speck und verschiedenen Käsesorten