

# Winterspezialitäten

## Vorspeisen

Tagessuppe		CHF	6.50
Bündner Gerstensuppe		CHF	9.50
Kleiner gemischter Salat		CHF	8.50
Nüsslisalat mit Speck, Croutons und Ei	Vorspeise	CHF	12.50
	als Hauptgang	CHF	19.50
Honigkrustenschinken vom „Doggwiler“ dazu Essiggemüse und Salatgarnitur	Vorspeise	CHF	18.50
	als Hauptgang	CHF	29.50

## Feine Pasta und vegetarische Gerichte

Spaghetti "Bellerive" mit Tomaten, Rohschinken, Basilikum und Parmesan	CHF	19.50
Bündner Capuns Val Lumnezia mit Weissweinsauce und Sbrinz	CHF	24.50
Gemüsecurry im Reising mit Früchten garniert	CHF	21.50
Steinpilz–Tortellacci an Weissweinsauce und Parmesanspähnen	CHF	28.50

alle Preise inkl. 7.7 % MWSt.

Sie können jederzeit ein separates Blatt mit den gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationen (Fleischherkunft, Antibiotika, Leistungsförderer) verlangen. Zu Allergenen Inhaltsstoffen gibt Ihnen gerne der Service mündlich Auskunft.

## Fleisch und Fisch

Knusprige Röstli mit Speck, Tomate und Raclette Käse überbacken	CHF	28.50
Riz Casimir – Kalbsgeschnetzeltes an würziger Currysauce mit Reis und Früchten garniert	CHF	37.00
Gebratenes Saiblingfilet an Riesling–Safransauce mit Reis und Tagesgemüse	CHF	37.50
Gebratene Eglifilets mit Kürbiskernen, neuen Kartoffeln und Tagesgemüse	CHF	38.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit knuspriger Röstli	CHF	38.50
Kalbsschnitzel an Drambuie–Sauce mit hausgemachten Steinpilztagliatelle und Tagesgemüse	CHF	42.50

## Süßes

Echte Zuger Kirschtorte mit Früchtegarnitur (1,7,8)	CHF	7.00
Lauwarmer Apfelstrudel mit Rahm und einer Kugel Vanilleglace	CHF	12.50
„Coupe Nesselrode“ Vermicelles mit Meringues, Vanilleglace und Rahm (1,7,8)	CHF	12.50
Vermicelles mit Meringues, Trauben und Rahm (7)	CHF	12.50

alle Preise inkl. 7.7 % MWSt.

Sie können jederzeit ein separates Blatt mit den gesetzlich vorgeschriebenen Deklarationen (Fleischherkunft, Antibiotika, Leistungsförderer) verlangen. Zu Allergenen Inhaltsstoffen gibt Ihnen gerne der Service mündlich Auskunft.