



SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Beginnen Sie mit einem feinen Salat.....

Zarter Pulposalat	25.50
Knoblauch, Chili, Tomaten, Rucola an mildem Olivenöl	
Spargel-Salat mit Ei	17.50
Feta-Käse an Dijon-Vinaigrette-Dressing	
Rüebli-salat	13.50
Granatapfelkerne, Ahornsirup und karamellisierten Cashew-Kerne	
Orangen-Fenchelsalat	15.50
Honig-Senf-Pernot-Sauce und gebratenem Speck	
Gemischter Salat an Hausdressing	12.50
Unsere Tagessuppen sind immer ein Erlebnis	10.50



Specials Starters.....

Portion weisse Spargeln (ca.300g) 28.50

nach Wahl Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

Beilagen: Bündner Rohschinken 9.50

Neue Kartoffeln 5.50

Lachs-Avocado-Tatar 27.50

Crème-Fraîche, Wasabi, Lauchzwiebel, Vollkorntoast-Butter

Pikantes Beef-Tatar 26.50 / 36.50

garnierter Tatar, Vollkorntoast-Butter

Evergreens....

Spargel-Lasagne 34.50

Pecorino-Käse, Béchamel, Tomatensauce, Parmesan

Cremiger Spargel-Risotto 32.50

serviert mit Crème-fraîche, Hauspesto



Highlights.....

Eglifilets alla Mediterranea auf Spinat-Ravioli, Oliven, Tomaten, geröstete Pinienkerne	43.50
Rindsfilet «DeLuxe» (250gr) Spargel, Rosmarinbratkartoffeln, Haus-Kräuterbutter	54.50
Lammfilets nach «Tessiner Art» Gnocchi, Spargel, getrocknete Tomaten	43.50
Black-Tiger Crevetten «Piripiri» mit Grill-Gemüse	42.50
Knusprige Maispoulard Spinat-Ricotta Füllung, paniert im Corn-Flakes, Nudel an Tomatensauce	41.50
Spareribs «Frohsinn-Style» in Ofen glasiert mit Honig, Bier, Chili, Coleslaw, Country-fries	39.50
Zürcher Kalbsfiletgeschnetztes Rösti, Gemüse, raffinierte Champignonrahmsauce	48.50
Gebratene Kalbsleberli nach Chef Bilo goldbrauner Rösti, Saisongemüse	43.50
Kalbs/Schweins-Cordon-Bleu Classic Markt-Gemüse und Pommes-frites	44.50/34.50

Liebe ist unsere Hauptzutat...



Fleischdeklarationen:

Maispoulard:	Frankreich
Lamm:	Irland
Schweinefleisch:	Schweiz
Rindfleisch:	Schweiz
Kalbfleisch:	Schweiz
Wild:	Österreich/ Schweiz
Egli	Schweiz
Meerfrüchte:	Portugal

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.



Süsse Versuchungen....

AFFOGATO al Caffè	10.50
al Baileys e Caffè	13.50
Creme Catalana parfümiert mit Orangenlikör	13.50
Zartschmelzendes Schoggi-Chüechli mit Sauerrahmglace	13.50
Limetten-Sorbet mit Limoncello	13.50
Zwetschgen Sorbet mit Vieille-Prune	13.50
Ice-Coffee «Geheimnis des Hauses»	13.50
Coupe Amaretto mit Krokant-Moccaeis und Rahm	13.50
Mövenpick Glace	5.00
Aromen: Vanille, Schoggi, Erdbeer, espressokrokant, Stracciatella, Sauerrahm, Karamell, Limette, Pistazien, Walnuss, Zwetschgen	
Frischer Rahmzuschlag	2.00

alle Preise inkl. MWSt.