



## Sonntagsmenü

Karottencremesüppchen  
mit Ingwer, Datteln und schwarzen Baumüssen

ODER

Blattsalate an Hausdressing

\*\*\*

Beat's Kalbshackbraten (CH) an Cognacrahmsauce  
Quarkknöpfli und Ofengemüse

ODER

Gebratenes Sablingsfilet (CH) auf Limonenrisotto  
mit marinierten Fenchelstreifen

ODER

Randen-Apfelbratlinge an Kürbissauce  
begleitet von Ofengemüse

\*\*\*

Zimt-Quarkmousse  
mit Apfelkompott und Splitter von der Bündner Nusstorte

3-Gang Menü mit Fleisch/Fisch Hauptgang	52
3-Gang Menü mit vegetarischem Hauptgang	47

## Klassiker zum Sonntag

Capuns Sursilvans  
mit Rohschinken (CH), Alpkäse und Röstzwiebeln

18 / 24

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## Sonntagskarte

### VORSPEISE

Schössli Salat Blattsalate an Hausdressing mit Apfel, Karotten, Randen, Haselnüssen und Kernen	13
Tatar von Schottland Label Rouge Lachsfilet mit Kürbis-Wasabi, Hüttenkäse und Dattelchutney	19
Essenz vom Malanser Bio-Suppenhuhn mit Gnocchi und Seewiser Wachtelei	12

### HAUPTGANG

Beefer grilliertes Entrecôte vom Puschlaver Bergrind mit selbstgemachter Kräuterbutter Plain in Pigna und Ofengemüse	49
Geschmorte Kopfbäckchen vom Puschlaver Bergkalb an Portweinjus Süskartoffel-Limettenpüree, gebackene Kichererbsenstangen und Ofengemüse	48
Cordon bleu vom Kalb (CH)	45
Cordon bleu vom Schwein (CH) gefüllt mit Hinterschinken (CH) und Seewiser Alpkäse Quarkknöpfli und Ofengemüse	36
Kurz gebratenes Schottland Label Rouge Lachsfilet an Safransauce ProSpecieRara Gerstotto, Randen, Fenchel und Dörrtomaten	43
Auberginen-Kürbis Cordon bleu gefüllt mit Blattspinat und Jersey Blue begleitet von gebackenen Kichererbsenstangen und Kichererbsen-Linsengemüse	31

Bitte wenden Sie sich bei Nahrungsmittelallergien oder Unverträglichkeiten an Ihre Gastgeber.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.