

# TAGESKARTE

RESTAURANT VORDERGEISSBODEN

## KLEINE MAHLZEITEN

Gemischter Salat / <b>CHF 14.50</b>	1.2.4.7.10
Portion Pommes Frites / <b>CHF 9.50</b>	2.
Chicken Nuggets mit Pommes Frites / <b>CHF 16.50</b>	1.2.4.9
Hausgemachte Spargelcremesuppe / <b>CHF 14.50</b>	1.2.4.9.10.13
Bratwurst mit Brot / <b>CHF 13.50</b>	2. 6.7.10.

## MENUS

MENU 1: Aelpermacaroni mit Speck, Zwiebeln, Rahm und Apfelschnitzli / <b>CHF 24.50</b>	2.4.7
MENU 2: Pilz Risotto mit verschiedenen Pilzen, Weisswein, Rahm und Käse / <b>CHF 25.50</b>	3.4.5.6.7.9 .
MENU 3: Kutteln Tessiner- Art mit Käse und Salzkartoffeln / <b>CHF24.50</b>	2.7.6.4.10
MENU 4: Salatteller mit warmen Käsekuchen / <b>CHF 24.50</b>	1.2.4.7.12
MENU 5: Beef- Stroganoff (Angus- Entrecote) mit Rösti / <b>CHF 29.50</b>	2.7.6.4.10
MENU 6: Kalte – Platte mit Bündnerfleisch, Rohschinken, Rohessspeck, Salami, Käse / <b>CHF 34.50</b>	7.

## DESSERTS

Lauwarmer Schokokuchen mit Rahm / <b>CHF 9.50</b>	2.4.7.8
Hausgemachtes verschiedene Fruchtsorbet / <b>CHF 5.00</b>	<b>9</b>
Bei schönem Wetter Knusprige Nussgipfel / <b>CHF 4.50</b>	4.7.8.

## FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

Allergenliste

**ROT:** Brolo Campofiorin / Masi Agricola / Corvna, Rondinella, Oseleta (doppia fermentazione) Veneto Italia

**WEISS:** Féchy I Eglantine, Alain Parisod (Schweiz) 2021

**1. dl / CHF 7.00      2.5 dl / CHF 17.50      5 dl / CHF 33.00      7.5 dl / CHF 49.00**

## Fleisch und Fisch Herkunft

**Geflügel.** Schweiz, EU. **Schweinefleisch.** Schweiz **Rindfleisch.** Schweiz, Paraguay  
**Kalbsfleisch.** Schweiz **Fisch.** Schweiz / EU **Wild.** Schweiz. EU, **Brot.** Schweiz

**Lieber Gast.** Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. **Ihr Gastgeber**

**Tagesmenüs werden jeweils von 11.30 bis 17.00 Serviert.**  
**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mwst.**