

MENUVORSCHLÄGE

*Kaspars traditionelle Schweizer Küche
mit mediterranen Ideen*

Kalte Vorspeisen

Mischsalat, Fr. 7.50

Melone mit Rohschinken, Fr. 10.50

Bündner Teller, Fr. 12.50

Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter, Fr. 14.-

Kleines Vorspeisenteller, Fr. 16.-

Warme Vorspeisen

Bouillon mit Einlage, Fr. 6.-

Div. frische hausgemachte Cremesuppen, Fr. 7.50

Tortelli mit Quark und Spinat gefüllt,

Tomatensauce, Fr. 9.50

Pochiertes Seezungenfilet mit Meeresfrüchten

Reis oder Kräuterstock, Fr. 18.-

Hauptgänge

Kalbsteak an Morchelsauce, Fr. 42.-

Kalbschnitzel an Zitronenschaum, Fr. 36.-

Kalbs- und Schweinsbraten, Fr. 32.-

Roastbeef nach Englischer Art, Sauce Hollandaise, Fr. 38.-

Entrecote mit hausgemachter Kräuterbutter, Fr. 38.-

Rindschmorbraten mit frischen Pilzen, Fr. 27.-

Lammrückenfilet, rosé gebraten, provençale, Fr. 34.00

Schweinsrahmschnitzel mit Champignons, Fr. 24.-

Schweinesteak Walliser Art, Fr. 28.-

Pouletbrust-Piccata, Napolisaucce, Fr. 24.-

Folgende Beilagen können zu den oben erwähnten Gerichten ausgewählt werden:

Diverse Gemüse

Oder Salat

Feigwaren

Reis

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin, plus Fr. 2.-

Kroketten

Pommes frites

Fleischherkunft:

Ausschliesslich Schweizer Fleisch

Poulet: Frankreich

Lamm: CH|NZ|Aus

Desserts

Frischer Fruchtsalat, Fr. 9.-

Parfait Grand Marnier, Fr. 9.-

Coupe Danemark, Fr. 8.50

Panna cotta, Eistranche mit Beeren, Fr. 8.50

Früchtesorbet, Fr. 8.-

Sabayone mit Früchten und Eis. Fr. 15.-

Vanille- und Zimteis mit Zwetschgenkompott, Fr. 9.50

Coupe Jacques, Fr. 9.50

Gemischtes Eis mit Rahm, Fr. 6.50
