

## 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*

\*\*\*