


## *Suppen*

---

<b>Cremesuppe nach Tagesangebot</b> mit Rahm verfeinert	CHF 12.5
<b>Rote Currycremesuppe</b> Black-Tiger Riesencrevettenspiess und Mangowürfel	CHF 15.5
<b>Kräuter-Rahmsuppe mit getrockneten Blüten</b> mit Rahm verfeinert	CHF 10.5

## *Vorspeisen*

---

<b>Buntes Salatbouquet</b> mit hausgemachtem Dressing	CHF 12.5
<b>Avocado-Tatar mit Garnelen</b> Micro-Lives, Cherrytomaten, Olivenöl und Limone	CHF 18.0
<b>Rinds Carpaccio mit Parmesan</b> Olivenöl, Basilikumpesto, Pinien und Cherrytomaten	CHF 19.0
<b>Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli</b>  Ricotta-Spinatfüllung, Limonensauce und Parmesan	CHF 18.5

## *Salatteller*

---

<b>Salat Royal</b> – mit gebratenen Back-Tiger Riesencrevetten	CHF 24.5
<b>Salat Françoise</b> – mit Ananas & Pouletbruststreifen	CHF 20.5
<b>Salat Corse</b> – mit gebackenem Ziegenkäse & Pinienkernen	CHF 20.5

## *Hausgemachte Dressing's*

---

Himbeer / Balsamico / French

## Hauptspeisen

---

<b>Bananencurry</b>  vegi oder  vegan mit Kokos-Currysauce			
Orientalischer Reis mit Früchten an Currysauce und gebratener Banane	CHF	24	
mit Pouletstreifen	CHF	28	
<b>Edamame Bohnen-Pasta</b>  vegi oder  vegan Kokos	CHF	24.5	
Tomaten, Erbsen & Basilikumsauce	CHF	28.5	
mit Pouletstreifen			
<b>Italienische Dinkel-Spaghetti</b> a la minute  vegetarisch	CHF	24.5	
Tomatensauce, Oliven, Pistazien, Rucola, Parmesan und Parmaschinken	CHF	28.5	
<b>Hausgemachte Ravioli</b>  vegetarisch	CHF	24.5	
Ricotta-Spinatfüllung, Limonensauce, Rucola, Parmesan & Parmaschinken	CHF	28.5	
<b>Capuns Val Lumnezia</b>	CHF	30.5	
handgemachte Capuns mit Fleischfüllung im Mangoldblatt an Rahmsauce & Käse gratiniert			
<b>Black-Tiger Riesencrevetten „Bombay“</b> 	CHF	38	
Rote Kokoscurrysauce mit Kernenreis, Broccoli und gebratener Ananas			
<b>Rinds-Burger mit hausgemachtem Bun</b>	CHF	30	
BBQ Sauce, Speckstreifen, Tomaten, Eisbergsalat, Cole Slaw und Pommes-Frites			
<b>Rinds-Entrecôte Café-de-Paris</b>	CHF	42.5	
hausgemachter Café de Paris-Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes-Frites			
<b>Kalbssteak mit Tomaten-Pinienkruste auf Pinot Noir Jus</b>	CHF	48	
buntem Gemüse, Tomatengnocchi mit Sauerrahm und schwarzem Knoblauchgel			
<b>Cordon bleu Eugen</b>	Schwein	CHF	34.5
Schinken-Käsemischung, buntem Gemüse und Pommes Frites	Kalb	CHF	40.5

## Herkunftsbezeichnung


---

unser Fleisch stammt ausschließlich aus der Schweiz: Rind; Swiss Quality Beef / Kalb; Swiss Quality / Schwein; Metzgerei Realta / Poulet; Swiss / Bio-Fleisch; Familie Clopath Lohn Graubünden / Parmaschinken; Italien / Lachs Swiss; Lostallo / Rauchlachs; Schottland / Alaska Wildlachs; Rolf Galliard / Thunfisch, -Riesencrevetten; Südpazifik & Vietnam / Gemüse, Früchte der Saison; Hofladen Realta und Bio / Deutschland; Flammkuchen / Schweiz; Brot & Gebäck; Zuckerbäcker Chur

### Betreff Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

 = vegetarisch





 = vegan

 = pikant

alle Preise in CHF inkl. 8.1 % Mwst

# Flammkuchen

---

<b>Flammkuchen Original Elsässer</b> mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer	CHF 17.5
<b>Flammkuchen Klassisch Gratinee</b> mit Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln & Käse	CHF 18.0
<b>Flammkuchen Vegetarisch</b>  mit Sauerrahm, Sonnenblumenkernen, Cherry-Tomaten, Rucola & Käse	CHF 18.5
<b>Flammkuchen Hawaii</b> mit Sauerrahm, Schinken, Ananas, Tomaten & Käse	CHF 19.5
<b>Flammkuchen Provençale-Forestière</b> mit Sauerrahm, Speck, Champignon, Provençale-Kräuter, Zwiebeln & Käse	CHF 19.0
<b>Flammkuchen Greece Style</b>  mit Sauerrahm, Oliven, Peperoni, Zucchetti, Kräuter, Feta & Käse	CHF 19.0
<b>Flammkuchen Apfel</b>  mit Sauerrahm, Apfel, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Salbei & Thymian	CHF 18.5
<b>Flammkuchen Poulet-Curry</b> mit Sauerrahm, Pouletstreifen, Ananas, Curry-Kokos & Käse	CHF 21.5
<b>Flammkuchen Spicy</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln, scharfer Salami, Tomaten, Oliven & Käse	CHF 19.5
<b>Flammkuchen Vegan Kürbis</b>  mit Kokosmilch, Curry, Kürbis, Zucchetti, rote Zwiebeln & Kernen	CHF 19.5
<b>Flammkuchen Lachs</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchlachs, Lauch & Käse	CHF 20.5
<b>Flammkuchen Mafiosa</b> mit Sauerrahm, Schinken, scharfer Salami, Spiegelei, Gorgonzola & Käse	CHF 21.5
<b>Flammkuchen Honey</b>  mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Thymian, Tomaten, Honig & Käse	CHF 20.5
<b>Flammkuchen de Luxe</b> mit Sauerrahm, Rohschinken, Birnen, Crème fraîche, Rucola & Käse	CHF 22.0
<b>Flammkuchen Parma</b> mit Sauerrahm, Parmaschinken, Tomaten, Pistazien, Basilikum & Mozzarella	CHF 24.5

 = vegetarisch  = vegan

alle Preise in CHF inkl. 8.1 % Mwst.

## *Desserts*

---

**Schokoladentraum** CHF 18.5  
Schokoladenschnitte mit Mousse & Himbeeren, Schokoladenglace,  
Lavatörtli und Caipirinha Praliné

**gebackener Apfelstrudel** CHF 16.5  
auf Vanillesauce, Vanilleglace, Mandelcrumble, Fruchtgel und Früchten

## *Crêpes*

---

**Crêpe Elvis Presley** CHF 15.5  
Crêpe mit Banane, Nutella, Honig & Erdnüssen

**Crêpe eugen** CHF 14.5  
Crêpe mit Apfel, Zimt & Calvados

**Crêpe Pineapple** CHF 14.5  
Crêpe mit Schokoladensauce & karamellisierter Ananas

## *Mini Coupes*

---

**Dame Blanche** CHF 10.5  
Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce, Früchte und Rahm

## *Hausgemachte Glace*

---

Vanille – Schokolade – Schokolade noir – Mocca – Caramel – Haselnuss –  
Zimt – Pistache – Cocoloso – Griechisches Joghurt – Erdbeer – Himbeer –  
Mango – grüner Apfel – Pesca-Mango – Zitrone

pro Kugel CHF 4.5  
mit Schokoladensauce CHF 2.0  
mit Rahm CHF 1.0