

Suppen

Cremesuppe nach Tagesangebot CHF 12.5
mit Rahm verfeinert

Rote Currycremesuppe CHF 15.5
Black-Tiger Riesencrevettenspiess und Mangowürfel

Kräuter-Rahmsuppe mit getrockneten Blüten CHF 11.5
mit Rahm verfeinert

Vorspeisen

Buntes Salatbouquet CHF 12.5
mit hausgemachtem Dressing

Avocado-Tatar mit Garnelen CHF 19.5
Olivenöl, Limone, roten Zwiebeln, Cherrytomaten und Micro-Lives

Rindsfilet Carpaccio mit Parmesan CHF 24.0
Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto, Pinien und Cherrytomaten

Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli ✓ CHF 20.5
an Limonensauce, schwarzem Knoblauchgel, Basilikumpesto & Radiesli

Salatteller

Salat Royal – gebratene Back-Tiger Crevetten, Pistazien & Mango CHF 25.5

Salat Francoise – gebratene Pouletbruststreifen Pistazien & Ananas CHF 21.5

Salat Corse – mit gebackenem Ziegenkäse, Pinienkernen & Birne CHF 22.5

Hausgemachte Dressing's

Himbeer / Balsamico / French

Alle Salate und Vorspeisen werden mit Kernen und einer Balsamico-Reduktion garniert

alle Preise in CHF inkl. 8.1 % Mwst

Hauptspeisen

Bananencurry  vegi oder  vegan mit Kokos-Currysauce			
Orientalischer Kernenreis mit Früchten an Currysauce und Banane	CHF	24	
mit Pouletstreifen	CHF	28	
Edamame Bohnen-Pasta  vegi oder  vegan Kokos	CHF	24.5	
Tomaten, Erbsen, Pesto & Basilikumsauce	CHF	28.5	mit Pouletstreifen
Italienische Dinkel-Spaghetti a la minute  vegetarisch	CHF	24.5	
Tomaten, Oliven, Pistazien, Pesto, Rucola, Parmesan & Parmaschinken	CHF	28.5	
Hausgemachte Ravioli  vegetarisch	CHF	25.5	
Ricotta-Spinatfüllung, Limonensauce, Rucola, Parmesan & Parmaschinken	CHF	29.5	
Capuns Val Lumnezia	CHF	30.5	
handgemachte Capuns mit Fleischfüllung im Mangoldblatt an Rahmsauce & Käse gratiniert			
Black-Tiger Riesencrevetten „Bombay“ 	CHF	39.5	
Rote Kokoscurrysauce mit Kernenreis, Broccoli und gebratener Ananas			
Rinds-Burger mit hausgemachtem Bun	CHF	30	
BBQ Sauce, Speckstreifen, Tomaten, Eisbergsalat, Cole Slaw und Pommes-Frites			
Rinds-Entrecôte Café-de-Paris	CHF	42.5	
hausgemachter Café de Paris-Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes-Frites			
Kalbssteak mit Frischkäse-Tomatenkruste auf Pinot Noir Jus	CHF	49	
Tomatengnocchi mit Sauerrahm, buntem Gemüse und schwarzem Knoblauchgel			
Cordon bleu Eugen	Schwein	CHF	34.5
Schinken-Käsemischung mit buntem Gemüse und Pommes Frites	Kalb	CHF	42.5

Herkunftsdeklaration unserer Waren;

unser Frischfleisch stammt ausschließlich aus der Schweiz: Rind; Swiss Quality Beef / Kalb; Swiss Quality Veal / Schwein; Schweiz / Poulet; Schweiz/ Bio-Rindfleisch; Familie Clopath Lohn Graubünden / Parmaschinken; Italien / Lachs frisch; Lostallo / Rauchlachs; Schottland Aquakultur / Wildlachs; Kanada Räucherei Galliard Untervaz / Thunfisch; Pazifik / Krebstiere; Vietnam Aquakultur/ Gemüse, Früchte der Saison; Hofladen Realta, Bio-Qualität / Flammkuchen; Deutschland / Käse, Milchprodukte; Schweiz / Brot & Backwaren; Schweiz 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

Flammkuchen Original Elsässer mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Salz & Pfeffer	CHF 18.0
Flammkuchen Klassisch Gratinee mit Sauerrahm, Speck, rote Zwiebeln & Käse	CHF 18.5
Flammkuchen Vegetarisch ✓ mit Sauerrahm, Sonnenblumenkernen, Cherry-Tomaten, Rucola & Käse	CHF 19.0
Flammkuchen Hawaii mit Sauerrahm, Schinken, Ananas, Tomaten & Käse	CHF 20.5
Flammkuchen Provençale-Forestière mit Sauerrahm, Speck, Champignon, Provençale-Kräuter, Zwiebeln & Käse	CHF 20.0
Flammkuchen Greece Style ✓ mit Sauerrahm, Oliven, Peperoni, Zucchetti, Kräuter, Feta & Käse	CHF 20.0
Flammkuchen Apfel ✓ mit Sauerrahm, Apfel, Ziegenkäse, rote Zwiebeln, Baumnüsse, Salbei & Thymian	CHF 19.5
Flammkuchen Poulet-Curry mit Sauerrahm, Pouletstreifen, Ananas, Curry-Kokos & Käse	CHF 22.5
Flammkuchen Spicy mit Sauerrahm, Zwiebeln, scharfer Salami, Tomaten, Oliven & Käse	CHF 20.5
Flammkuchen Vegan Kürbis  mit Kokosmilch, Curry, Kürbis, Zucchetti, rote Zwiebeln & Sonnenblumenkernen	CHF 20.0
Flammkuchen Lachs mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchlachs, Lauch & Käse	CHF 22.5
Flammkuchen Mafiosa mit Sauerrahm, Schinken, scharfer Salami, Spiegelei, Gorgonzola & Käse	CHF 22.5
Flammkuchen Honey ✓ mit Sauerrahm, Zwiebeln, Ziegenkäse, Thymian, Tomaten, Honig & Käse	CHF 21.5
Flammkuchen de Luxe mit Sauerrahm, Rohschinken, Birnen, Crème fraîche, Rucola & Käse	CHF 23.0
Flammkuchen Parma mit Sauerrahm, Parmaschinken, Tomaten, Pistazien, Basilikum & Mozzarella	CHF 25.5



alle Preise in CHF inkl. 8.1 % Mwst.

Desserts

Schokoladentraum

CHF 19.5

Schokoladenvariationen mit Mousse, Fruchtgel, Schokoladenglace, Lavatörtli, weisse gebrannte Mandeln und Caipirinha Praliné

gebackener Apfelstrudel

CHF 17.5

auf Vanillesauce, Vanilleglace, weisse gebrannte Mandeln, Fruchtgel und Früchten

Crêpes

Crêpe Elvis Presley

CHF 17.5

Crêpe mit Banane, Nutella, Honig & Erdnüssen

Crêpe eugen

CHF 16.5

Crêpe mit Apfel, Zimt & Calvados

Crêpe Pineapple

CHF 15.5

Crêpe mit Schokoladensauce & karamellisierter Ananas

Mini Coupes

Dame Blanche

CHF 11.5

Feinste Vanilleglace mit hausgemachter Schokoladensauce, Früchten 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 2.5

mit Rahm

CHF 1.5