

Suppen

Cremesuppe nach Tagesangebot mit Rahm verfeinert	CHF 12.5
Rote Currycremesuppe Black-Tiger Riesencrevettenspiess und Mangowürfel	CHF 15.5
Kräuter-Rahmsuppe mit getrockneten Blüten mit Rahm verfeinert	CHF 11.5

Vorspeisen

Buntes Salatbouquet mit hausgemachtem Dressing	CHF 12.5
Avocado-Tatar mit Garnelen Olivenöl, Limone, roten Zwiebeln, Cherrytomaten und Micro-Lives	CHF 19.5
Rindsfilet Carpaccio mit Parmesan Olivenöl, Balsamico, Basilikumpesto, Pinien und Cherrytomaten	CHF 24.0
Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli  an Limonensauce, schwarzem Knoblauchgel und Pesto-Radiesli	CHF 20.5

Salatteller

Salat Royal – mit gebratenen Back-Tiger Riesencrevetten & Mango	CHF 25.5
Salat Françoise – mit gebratenen Pouletbruststreifen & Ananas	CHF 21.5
Salat Corse – mit gebackenem Ziegenkäse, Pinienkernen & Birne	CHF 22.5

Hausgemachte Dressing's

Himbeer / Balsamico / French

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 & Basilikumsauce	CHF	28.5	mit Pouletstreifen
Italienische Dinkel-Spaghetti a la minute  vegetarisch	CHF	24.5	
Tomatensauce, Oliven, Pistazien, Rucola, Parmesan und 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

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

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

 = vegetarisch  = vegan

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