

Zusatzkarte Februar/März

Mini Vorspeisen

Wirklich Mini damit auch ein Hauptgang mit kleinem Dessert noch Freude macht

Bündner Capuns mit Speckrahmsauce	8.50
Raviolo mit Füllung von Rindsschmorbraten an brauner Butter	9.50
Gebackene Krevetten im Kartoffelmantel mit Mango Chutney	9.50

Suppen

Curry-Bananensuppe mit Kokosmilch und geröstetem Sesam	11.50
Marronicrème Suppe mit karamellisierten Apfelwürfeli	11.50
Steinpilzcrèmesuppe mit gerösteten Brotcroûtons	12.50

Hauptspeisen

Kartoffelgnocchi von Capo Ernesto mit Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten, Radiesli, Basilikumpesto und Kräuter	21.50
Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung von Capo Ernesto an brauner Butter mit Salbei	21.50
Breite Nudeln mit Rauchlachsstreifen und Gemüse an Safranrahmsauce	23.50
Ochsensteak mit Dorfbeiz-Butter und Pommes frites	32.50
Gebratener Lammrücken mit Orangen-Zitronen-Crumble serviert mit Appenzellerkäse-Ravioli und Gemüse	36.00

Deklarationen: Fleisch, Schinken und Speck aus der Schweiz; Lamm aus Neuseeland