

# WINTER MENÜ

## **SALATE**

<b>Grüner Salat</b> mit gerösteten Nüssen und Croûtons	٧	CHF	10.00
<b>Gemischter Salat</b> mit Karotten, Gurken, rote Bete, Tomaten, gerösteten Nüssen und Cro	•	CHF	14.00
Fenchelsalat mit Orangen und schwarzen Oliven	٧	CHF	14.00
Rotkohlsalat mit Kartoffeln und grünen Bohnen	٧	CHF	14.00
Nach Wahl für Salate: Italienisches oder Französisches Dressing			
VORSPEISEN			

Courgette alla Parmigiana mit Mozzarellacreme, Basilikum-Biskuit und Cherrytomaten	S CHF	18.00
Rindscarpaccio mit Salatbouquet, Cherry Tomaten und Balsamico-Essig-Glasur	CHF	25.00
<b>Vitello Tonnato</b> mit Kapern und Brothäubchen	CHF	27.00
Rote-Beete-Lachs mit marinierter rote Beete, Orangen-Gelee und Dill-Öl	CHF	27.00



SUPPEN		Kle	in/Gross
<b>Zwiebelsuppe</b> mit Croûtons und Käse		CHF 8.	.00/14.00
Kartoffel-Lauch-Suppe (auch vegetarisch/vegan) mit gebratenem Bündnerfleisch		CHF 8.	00/14.00
Karotten-Ingwer-Suppe (auch vegetarisch/vegan) mit Burrata		CHF 8.	.00/14.00
Bündner Gerstensuppe		CHF 9.	00/15.00
PASTA & REIS			
Hausgemachte Käsespätzli	>	CHF	30.00
Rigatoni mit Blumenkohlpesto mit getrockneten Tomaten und gerösteten Mandeln	٧	CHF	32.00
Tagliolini alla Carbonara mit Guanciale und Pecorino		CHF	34.00
Risotto (auch vegan) mit Radicchio, Gorgonzola und Walnüssen	%	CHF	34.00
Tagliatelle alla Boscaiola (auch vegetarisch) mit Steinpilzen, Salsiccia und Rahm		CHF	35.00



# **FLEISCH**

Waldhuus Poulet Cordon Bleu mit Pommes Frites und Sauce béarnaise	CHF	38.00
Ossobuco alla Milanese mit Safranrisotto	CHF	42.00
Rindsgulasch mit Peperonisauce und hausgemachte Spätzli	CHF	42.00
Villeroiy Lamm An Kräuterkruste, Champignoncreme, Babykarotten, rote Zwiebeln und Lam	CHF mjus	45.00
zusätzlich: gebratene Babykartoffeln	CHF	2.00
Rinderfilet mit Mangold, gegrillten Pilzen und Pilzsauce	CHF	47.00
zusätzlich: Tagliatelle	CHF	2.00
FISCH		
<b>Dorsch</b> mit Kichererbsen an asiatischen Gewürzen, Ingwer und Koriander	CHF	38.00
Schweizer Lachs mit Kartoffelpüree und Zucchini Brunoise	CHF	39.00
Zanderfilet mit Gemüsewürfel, Oliven und Tomatensauce	CHF	40.00
Saiblingfilet gekocht mit Honig und Curry mit rotem Curry und Jasminreis	CHF	40.00



#### **DESSERTS**

Ingwer-, und Honigparfait mit Orangensauce und Schokoladen-Brisee		CHF	14.00
Crème brûlée mit Kardamom, Vanille und frischen roten Früchten		CHF	14.00
Hausgemachtes Tiramisu "della Mamma"		CHF	14.00
Apfelkuchen im Glas mit warmem Crumble, Rahm und Vanillecreme		CHF	14.00
Schokoladen- und Pistaziengenuss mit Beeren		CHF	15.00
GLACE	I Kugel		
Mango-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Waldbeeren-Sorbet	٧	CHF	4.50
Schokolade, Mocca, Vanille, Erdbeere		CHF	4.50
mit Rahm	+	CHF	1.50
COUPES			
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Rahm		CHF	10.00
Coupe Dänemark		CHF	14.00
Coupe Schweden		CHF	14.00
Tageskuchen		CHF	8.00
mit Rahm	+	CHF	1.50

### **LEGENDE**

- **Vegetarisch**: Diese Gerichte werden ohne Fleisch und Fisch Produkte zubereitet.
- **Vegan:** Diese Gerichte werden ohne tierische Inhaltsstoffe zubereitet.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.