

S P E I S E K A R T E

aus der Region

Zermatter Trockenfleisch	½	16.-	26.-
Gommer Hobelkäse	½	14.-	22.-
Zermatterterler			28.-

knackige Salate

Bunt gemischter Blattsalat			8.50
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	½	13.50	18.50
Rucola Salat mit Parmesan an Baumnußvinaigrette			14.-
Sommersalat mit Poulet und Melonen			21.-
Wurst-Käse-Salat bunt garniert			13.50

Einheizer

Tomatensuppe mit Crème fraîche	8.50	mit Gin	9.50
Bündner Gerstensuppe mit Trockenfleisch			13.50

Vor- oder Hauptspeise

Schnecken an feiner Knoblauchbutter	½	15.-	28.-
Rindstatar mit Cognac	½	18.50	28.50

Pasta

Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum			18.-
Tagliatelle aglio, olio e peperoncino mit Rucola			21.50
		mit Krevetten	33.50

urchig

Bauernbratwurst oder St. Galler Kalbsbratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce			21.-
--	--	--	------

Fleischgerichte

Pouletbrust an Senfsauce			24.-
Kalbsschnitzel mit Butter & Zitrone			34.-
Lammkoteletten mit Kräutern			35.-
Tagliata vom Rind auf einem Tomaten & Rucolabeet			37.-
Roulade vom Rind an feinem Kartoffelstock			28.-

klassisch

Käsefondue			23.-
Käsefondue mit Kräutern			26.-
Käsefondue mit Champagner			31.-