

Speisen Sommer 2023

Sommerlich erfrischend:

Saisonsalat aus dem Garten 9.5
Sattmacher 19.5

Tom`s Wurstsalat
(Elsässer Art, dünn geschnittene Lyoner) (C,I,J,L,G) 17.-

Tom`s Wurstsalat mit Käse
(Elsässer Art, dünn geschnittene Lyoner) (C,G,I,J,L) 19.-

Grillgut alles Gut alles Regional!

Schweinesteak (Hals) vom Grill 19.-
Kräuterbutter

Alpsaukotelette vom Grill 26.-
Kräuterbutter

Pouletspiess vom Grill 19.-

Kalbsbratwurst 9.-
Scharfer Dijon Senf

Riesenservelat vom Grill 9.-
Scharfer Dijon Senf

Beilagen zum Grill:

Salatbouquet (Saisonsalat) 8.-

Pommes 8.-

BBQ Relish 3.-

Zwiebelsauce 3.-

Bergspezialitäten aus Graubünden

Erezsässbrett aufgeschnitten ca. 180 Gramm 33.-

Hirschsalsiz, Bündnerfleisch, Hobelspeck, Bergkäse
Saures (Gürkli, Silberzwiebeln), Brot, Butter

Selbstschnitt auf Holz (inkl. Brot, Butter & Saures)

Salsiz vom Hirsch 12.-

Riesenservelat 9.-

Bergkäse ca. 80 gr. 12.-

Bauernspeck am Stück ca. 100 gr. 10.-

Beef Tatar

mild, mittel, scharf (A,C,E,F,G,J) 28.-

Pommes zum Wurstsalat oder Tatar 8.-

Desserts

Glacekarre, Carrettino bestückt mit Mövenpick...

Kuchen, Dessert - Theke Tages-Angebot...auf Tafeln an
bzw. im Lokal oder fragen Sie einfach uns.

Allergene:

1. A. Glutenhaltige Getreide
2. B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. F. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. H. Schalenfrüchte
9. I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. J. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. K. Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. L. Schwefeldioxid und Sulphite
13. M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Vegan