

## Schweizer Woche

mit Gastkoch Klaus Lüpkes

vom 10.04.19 bis zum 18.04.19

### Vorspeisen

Bündner Spezialitätenteller Bündner Fleisch, roher Schinken und Schweizer Bergkäse dazu Baguette	10,90 €
Pilzschnitte Toastschnitte mit verschiedenen Waldpilzen in Sahnesauce mit Kräutern belegt mit einer gebratenen Specktranche	8,50 €
Flimser Jägersalat Bunter Blattsalat mit gebratenen Waldpilzen und Speckstreifen, dazu Röstbrot mit Knoblauch	6,50 €
Bündner Gerstensuppe Die wohl berühmteste Suppe Gaubündens, die weit über die Landesgrenze bekannt geworden ist. Sie besteht aus Gerste, Gemüse, Speck, Rohschinken und Bündner Fleisch	5,20 €

## Hauptgänge

Gebratene Kalbsbratwurst an dunkler Zwiebelsauce mit frischem Berner Rösti dazu einen Beilagensalat	15,90 €
Capuns Bündner Hausmacherskost Spätzleteig mit Speck, Bündner Fleisch, Schinkenwürfeln und Kräutern in Mangoldblätter eingerollt mit Sahnesauce und Käse überbacken	14,00 €
Züricher Geschnnetzertes geschnnetzertes Kalbfleisch in Champignonrahmsauce mit frischem Berner Rösti und Beilagensalat	21,50 €
Siedfleisch vom Rind mit Sahnemeerrettich dazu Dörrbohnen und Bouillon-Kartoffeln	15,40 €
Lammrücken -rosa gebraten- mit Kräuterkruste und Thymian-Jus auf Ratatouille-Gemüse und Polenta	24,00 €
Maluns ein klassisches Kartoffelgericht der ursprünglichen bäuerlichen Küche Graubündens. Geriebene Kartoffeln gebraten mit Schweizer Bergkäse und Apfelmus	12,50 €

Gebratenes Zanderfilet und Garnele mit Tomatenwürfeln auf Steinpilz-Risotto dazu einen Beilagensalat	19,50 €
Großer gemischter Salat mit Tomaten, Lauchzwiebeln, Paprika, Gurke, Radieschen, Pinienkerne, dazu Hausdressing und Baguette	9,80 €
- mit Garnelen	16,90 €
Kleiner gemischter Beilagensalat	3,60 €

### **Dessert**

Dunkle Mousse au Chocolat mit Mangosauce und frischen Beeren	5,20 €
Zitronensorbet mit Wildkirschen in Bündner Röteli eingelegt	4,90 €