

Vorspeisen / Appetizers

Bouillon mit Flädli <i>Beef broth with pancake stripes</i> <i>Bouillon Célestine</i>		8.50
Zwiebelsuppe <i>Onion soup</i> <i>Soupe aux oignons</i>		8.50
Grüner Salat <i>Green salad</i> <i>Salade verte</i>		8.00
Nüsslissalat <i>Lamb's lettuce</i> <i>La mâche</i>		10.00
Nüsslissalat mit Ei <i>Lamb's lettuce with boiled egg</i> <i>La mâche avec œuf dur</i>		11.00
Nüsslissalat mit Speck und Ei <i>Lamb's lettuce with bacon and boiled egg</i> <i>La mâche avec bacon et œuf dur</i>		12.00
Nüsslissalat mit gebratenen Pilzen <i>Lamb's lettuce with fried mushrooms</i> <i>La mâche aux champignons frits</i>		13.00
Bündnerteller mit Rohschinken <i>Grisons dish with air dried beef and raw ham</i> <i>Plat grisons avec viande des Grisons et jambon cru</i>	18.00	29.00
Tartar rassig gewürzt mit Toast und Butter <i>Beefsteak Tartar with toast and butter</i> <i>Bifteck tartare avec toast et beurre</i>	18.00	29.00

Herkunft / Origin

Fleisch / Rind	Schweiz	Eier	Frankreich
Meat / Beef	Switzerland	Eggs	France

Inkl. Mwst 7.7%