



*"Der Tisch ist voll, der Magen leer, es riecht nach Essen hier schon sehr.
Drum ess' ein jeder was er kann, nur nicht seinen Nebenmann."
Unser Wohlfühl - Manager*

Cordon Bleu Variationen

Florentiner Art – 250 gr. Pouletbrust / Brie Käse / Schinken / Blattspinat <i>Die „leichte“ Variante, probieren lohnt sich.</i>	29.50
Walliser – 350 gr. < Das Meistverkaufte > Kalbsschnitzel / Raclette Käse / Rohschinken / gedünstete Zwiebeln und Speck <i>Der Klassiker aus dem Wallis, immer wieder gut.</i>	39.50
„Feuriger Koch“ – 350 gr. Kalbsschnitzel / Greyerzer / Rohschinken / Chili <i>Die Wärme aus der Küche, direkt auf den Teller.</i>	37.50
Bündner – 350 gr. Schweinschnitzel / Bergkäse/ Bündner Fleisch <i>Das Feriengefühl wird Sie berühren.</i>	33.50

***Zu allen Cordon Bleu Gerichten servieren wir Ihnen wahlweise
Pommes Frites und saisonales Gemüse oder bunte, gemischte Salate***

Die dazu passende Vorspeise:

Hausgemachter Steinpilzcappuccino Sämige Steinpilzcrèmesuppe unter luftigem Milchschaum	12.00
---	-------

Unsere Weinempfehlung:

Château Couronneau Bordeaux Supérieur AOC	150cl	97.00
Merlot	10cl	7.60

Fruchtig und frische Version des Merlot betonten Bordeaux ist ein idealer
vin de conversation“. Kräftig genug und ausgewogen

News aus der Küche

Am Sonntag, 1. April startet unser wöchentlicher Golfbrunch

Lassen Sie sich an den Sonntagen ab 09.30 Uhr verwöhnen
und geniessen Sie unsere grosse Auswahl an Speis und Trank
CHF 36.00 pro Person

Die Service Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft.

Reservieren Sie noch heute Ihren Lieblingsplatz.

