

*"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

Hole-in-one XXL – ca. 1000 gr. <i>Zubereitungszeit 25 Minuten</i> Riesen Kalbsschnitzel gefüllt mit Raclette Käse und Schinken <i>Für die mutigen unter Ihnen.</i>	Für 1 Person 59.00 Für 2 Personen 74.00 Für 3 Personen 84.00
Florentiner Art – ca. 250 gr. Pouletbrust gefüllt mit Brie Käse, Schinken und Blattspinat <i>Die „leichte“ Variante, probieren lohnt sich.</i>	29.50
Walliser – ca. 350 gr. < Das Meistverkaufte > Kalbsschnitzel gefüllt mit Raclette Käse, Rohschinken, gedünsteten Zwiebeln und Speck <i>Der Klassiker aus dem Wallis, immer wieder gut.</i>	39.50
„Feuriger Koch“ – ca. 350 gr. Kalbsschnitzel gefüllt mit Greyerzer Käse, Rohschinken und Chili <i>Die Wärme aus der Küche, direkt auf den Teller.</i>	38.50
Bündner – ca. 350 gr. Schweinschnitzel gefüllt mit Bündner Bergkäse und Bündnerfleisch <i>Das Feriengefühl wird Sie berühren.</i>	33.50
Mediterrano – ca. 180 gr. < fleischlos - glücklich > Auberginenschnitzel gefüllt mit Saint Albray Weichkäse und feinen Kräutern <i>Die Sonne des Südens auf dem Teller.</i>	23.50

Wählen Sie Ihre Panade:

Klassisches Paniermehl oder grüner Reis oder Panko.

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

News aus der Küche

Am Ostersonntag, 21. April startet unser 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.

