

  Geräucherter Alpensaibling mit Spargelsalat _D

17

  Gerstensuppe _{AI}

12

Speckknödel in der Suppe _{ACGI}

12

 Käsenocken auf Spinatbeet _{ACG}

14

Spaghetti Casa
(Zucchini, Datterini, Speck, Knoblauch) _{AG}


14

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade _{ACG}

24

  Gegrilltes Filet vom Steinbutt
mit lauwarmem Spargelragout und Orangen-Emulsion _D

27

 Haferflockenburger auf Wildkräutersalat
mit marinierten roten Zwiebeln und Kräuter-Joghurt-Dip _{AIF}

16

  Gemischter Salat

11

Gedeck (Quellwasser und Brot)

1,5

Warme Küche von 12.00 bis 14.30 Uhr.
Bei Bedarf verwenden wir (bei einigen Speisen) auch Tiefkühlprodukte

  Salmerino alpino affumicato su insalata di asparagi _D

17

  Zuppa d'orzo _{AI}

12

Canederli di speck in brodo _{ACGI}

12

 Canederli al formaggio su letto di spinaci _{ACG}



14

Spaghetti Casa
(Zucchine, datterini, speck, aglio) _{AG}


14

Milanese di vitello
con patate arrosto e marmellata di mirtilli _{ACG}

24

  Filetto di rombo alla griglia
con ragù di asparagi tiepido ed emulsione di arance _D

27

 Burger di fiocchi d'avena su insalata di misticanza,
cipolle rosse marinate e salsa allo yogurt alle erbe _{AIF}

16

  Insalata mista

11

Coperto (Acqua della fonte e pane)

1,5

Cucina calda dalle ore 12.00 alle 14.30.
Per la preparazione di alcuni piatti si utilizzano anche prodotti surgelati