

& Wochenmenü Mittagskarte

10. bis 13. September

Menü Fleisch 20.00 CHF

inkl. Suppe oder Salat

Menü Vegi 16.00 CHF

inkl. Suppe oder Salat

DIENSTAG

Schweinsrahmschnitzel
mit Champignons
Nudeln und Gemüse

MITTWOCH

Geschnetzeltes Poulet
„Casimir“
Basmatireis und Gemüse

DONNERSTAG

OLMA-Bratwurst
Zwiebelsauce
Kräuter-Ofenkartoffeln
Gemüse

FREITAG

Rote Forellenfilet "Siciliana"
Kapern-Tomaten und Oliven
Salzkartoffeln und Gemüse

Blumenkohl-Broccoli-
Kürbis überbacken
Mandel- Baumnussbutter

Eblyssotto mit Gemüse,
Minze und Parmesan



Tomatenspaghetti
mit Panierten
Gemüseschnitzeln

Gemüsequiche
mit Kräutersalatbouquet
Sauerrahm-Kräutersauce

VORSPEISEN

Tagessuppe / Tagesalat  	8
Gemischter Salat  	11
Hausgeräucher Lachs serviert mit Toast Meerrettichschaum	19.50
Gurkenkaltschale mit Minze 	9 15
Frühlingsrolle mit Kräuter-Kohl Salat serviert mit süss-saurer Sauce	15 20





SAISONALES

Mediterranes Gemüsetatar 	18 28
mit hausgemachtem Essiggemüse und Toast	
Schweizer Rindstatar	21 33
mit hausgemachtem Essiggemüse und Toast	
«Wolfensberger» Backhuhn	29
mit Eisberg-Kräutersalat und Thousand Island sauce	
Lady-Teller - 140 gr. Rindsfilet	39
mit Kräuterbutter, Salatbouquet und Parmesan	
Poké-Bowl	
kalter Reis, serviert mit Gurke, Rettich, Radieschen, mariniertes Randen, eingelegtem Ingwer und Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Koriander und Sesam	
vegan 	23
mit Lachswürfel	32
Ostschweizer Forellenchnusperli	30 34
vom Frommis, mit Tartarsauce und Salatbouquet	

UNSERE KLASSIKER

Geschnetzelte Kalbsleber	33 38
an Cognac-Kräutersauce, mit Rösti und Apfelschnitzli	
Geschnetzeltes Kalbfleisch "Huusart"	35 40
an leichter Curry - Rahmsauce, mit Rösti und Gemüse	
Zwei Kalbsschnitzel 150 gr.	33 39
nature gebraten mit braunem Jus, Kartoffelkrapfen und Gemüs	
Rosa Lammrückenfilet	36 40
mit Kräuterkruste mit braunem Jus, Risotto und Gemüse	
Wolfensberger Schweins Cordon bleu	32 37
210 gr. mit «Wolfensberg Chäs», Schüblig und Salbei gefüllt dazu Pommes Frites, Gemüse	
Rindsfiletmedaillon 180 gr	47 52
an kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen Zwiebelringen, Kartoffelgratin und Gemüse	

VEGAN | VEGETARISCH

Hausgemachte Bündner QuarkCapuns 	26
mit Eierschwämmli	
Hausgemachte Gemüselasagne 	22
aus dem Ofen (20 - 25 min)	
Linsendal mit Randenfalafel 	22
Pikantes „Thai“ - Nudelgericht 	22
hausgemachte rote Thai Curry Sauce	

Fleisch- und Fischherkunft:

Bitte beachten Sie unsere Hinweistafel. Für Informationen zu Allergien in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt