

Abendkarte

Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung, wenn möglich einheimisch, alles andere Schweizer Fleisch.

Wir achten darauf, regionale, saisonale und umweltschonend erzeugte Produkte einzukaufen.

Rindfleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Wildfleisch	Vals
Gitzifleisch	Vals
Geflügel	Schweiz
Forelle	Vals
Saibling	Vals
Milchprodukte	Schweiz, Vals
Gemüse	Beiner Landquart
Brot	Hausgemacht

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Abendkarte

Suppe zur Vorspiis

Hausgemachte Weissweinsuppe mit Kürbiskernöl CHF 12

Salat zur Vorspiis

mit hausgemachter Salatsauce

Blattsalat mit Kräuter-Brot-Croutons an CHF 8.5

Gemischter Salat mit gerösteten Nüssen CHF 11

Salat zum Hauptgang

mit hausgemachter Salatsauce

Salatteller mit gerösteten Nüssen CHF 18

Spinatquiche mit gemischtem Salat CHF 20

Fleischigs

Kalbs Steak an Pfeffer-Cognac-Sauce CHF 41

mit hausgemachten Spätzli und Gemüse

Schweins-Cordon bleu mit Pommes frites CHF 30

und Gemüse

Capuns an Kräutersauce und Sbrinzspänen CHF 26

Hausgemachte Käsespätzli CHF 24

mit Valser Salsizstreifen

In unseren Preisen ist die Mehrwertsteuer von 7,7% inbegriffen.

Abendkarte

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und hausgemachten Käsespätzli	CHF 19
Currywurst mit Pommes frites	CHF 17
Poulet Flügel serviert mit Brot	CHF 15
Poulet Flügel serviert mit Pommes frites	CHF 20

Äppis ohni Fleisch

Hausgemachte Käsespätzli mit Zwiebeln und Apfelmus	CHF 24
Hausgemachte Buchweizenpizokel mit Gemüse, Champignons, Kräutern und Käsespänen	CHF 24