Wochen-Empfehlungen 04. Oktober – 09. Oktober 2026

Raccomandazioni per la settimana
Week Recommandations

****

Saisonsalat mit feinem Hausdressing
Insalata di stagione con un buon condimento della casa
Seasonal salad with fine house dressing

Oder

Kartoffellauchsuppe
Crema di porri e patate
Leek potato cream soup

****

Saiblingfilet vom Grill an Orangensauce mit schwarzem Reis
Filetto di salmerino ai agrumi con riso verere
Char fillet with citrus fruits and Verere rice

Schweins Costine mit Ofenkartoffeln
Costine di maiale con patate al forno
Pork ribs with ofen potatoes

Risotto mit Pfifferlingen

****

Glace nach Wahl oder frischer Fruchtsalat oder Schoggirahm Torte

Tagesteller / piatto principale / main course	***CHF 20.50***	*alle Preise inkl. Mwst / tutti*
mit Salat oder Suppe / con zuppa o insalata / with soupe or salad	***CHF 26.50***	*prezzi in CHF IVA inclusa /*
3-Gang Menu / tre portate / three courses	***CHF 30.50***	*TAX included*

Gerstensuppe ***15.00***

Club Sandwich mit Poulet Salat und Pommes Frites ***22.50***

Spinat- Steinpilz Agnelotti an Wachholder-Thymian Rahmsauce ***29.50***
Agnelotti di spinaci e porcini con salsa alla panna al ginepro e timo
Spinach and porcini agnelotti on creamy sauce with thyme and juniper

Pizzoccheri Valtellinese ***28.00***
Pasta di grano saraceno con verza, patate e formaggio alpino servito con burro e salvia e aglio
Noodle of brown wheat flower with cabbage, potatoes and alpine pasture cheese served in butter and sage and garlic

Blätterteigpastetli mit grünem Salat ***28.00***
Sfogliatine ripiene di carne e funghi, insalata / Vol-au-vent, green salad

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone ***45.00***
Wiener Schnitzel di vitello con patatine fritte, mirtilli rossi e limone
Wiener Schnitzel from veal with French fries, cranberries and lemon

Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott ***15.50***
Kaiserschmarren con composta di prugne
Kaiserschmarren with plum compote

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace ***15.50***
Tortino tiepido al cioccolato fondente accompagnata da gelato alla vaniglia
Chocolate cake served warm and with vanilla ice cream

Apfelstrudel mit Vanillesauce ***15.50***
Strudel di mele con salsa alla vaniglia
Appel strudel with vanilla sauce

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank:

Zum Aperitiv oder Digestiv: 'Gletscher Wasser' Absinth Larusée blue		*4cl 14.50*
Weisswein: Grillo Oniris, Duca di Salaparuta, Sicilia	*pro dl 7.50*	*75 cl 52.50*
Chardonnay Lageder	*pro dl 7.50*	*75cl 52.50*
Roséwein: Ramón Bilbao Rosado, Grenache, Rioja, Spanien	*pro dl 7.50*	*75 cl 52.50*
Rotwein: Centine Toscana igt Banfi	*pro dl 750*	*75 cl 52.50*
Valtellina Superiore Sant'Andrea	*pro dl 8.50*	*75cl 59.50*

ISH prämierte alkoholfreie Weine

Sparkling White	*pro dl 9.00*	*75 cl 63.00*
Chardonnay	*pro dl 6.50*	*75 cl 45.50*
Merlot	*pro dl 6.50*	*75 cl 45.50*

Unsere Flaschen -Weinempfehlungen:

El Cel DOQ Priorat Merum Priorati 2016, Porrera Spanien **140.00**

35% Grenache, 25% Syrah / Shiraz, 15% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon
Reich und tiefgründig, Heidelbeeren, Pflaumen, Brombeeren Schoggi, Kaffee, Toast, Lakritze; mächtig, körperreich, mit seidigem Tannin und grosser Länge

CHAMPAGNER	*75 cl*
Ruinart Rosé *Pinot Noir, Chardonnay*	*165.00*
Rare Brut Millesime 2008 *Piper-Heidsieck, Chardonnay, Pinot Noir*	*350.00*
WEISSWEINE I WHITE WINES	
Chardonnay 'Pola' Maienfelder Andreas von Sprecher	*52.50*
Sauvignon Blanc 'SAXUM' Pfitscher Alto Adige	*52.50*
Rossj-Bass Langhe DOP Gaja, Barbaresco, Chardonnay	*129.00*
ROTWEINE I RED WINES	
Triebaumer Blaufränkisch, Burgenland Österreich	*52.50*
Valpolicella Classico Superiore Egele DOC Albino Armani	*52.50*
Rosso del Ticino 'Emonzioni' Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon	*52.50*
Il Pino di Biserno Toscana IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	*90.00*
Moreccio Bolgheri, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah	*70.00*
Ramón Bilbao Mirto Rioja DOC 2016	*90.00*
Malbec Château Lagrezette 2015 Cahors France	*90.00*