



## Mittagskarte

1	<b>Bündner Gerstensuppe</b>	9.50
2	<b>Tomatencrèmesuppe</b> parfümiert mit Gin	9.50
3	<b>Curry-Apfelcrèmesuppe</b>	9.50
4	<b>Grüner Salat</b>	9.00
5	<b>Bunt gemischter Salat</b>	10.50
6	<b>Salat Caprese</b> Tomatensalat mit Mozzarella & frischem Basilikum	12.00
7	<b>Knackiger Nüsslisalat mit Ei</b> an französischer Sauce	13.00
8	<b>Rucolasalat</b> mit getrockneten Tomaten & gehobeltem Parmesan an Balsamicodressing	12.50
9	<b>Grosser Salatteller mit Ei</b>	18.00
10	<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Schinken, Speck & Rahmsauce	19.00
11	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rindfleisch-Bolognese	18.50
12	<b>Spaghetti al Peperoncino e Vodka</b> mit pikanter Tomatensauce, Rohschinken- & Peperonistreifen	19.50
13	<b>Penne an Currysauce (vegi)</b> mit Chili, Cashewnüssen & Bambussprossen	19.50
14	<b>Penne alla Rucola e Mozzarella (vegi)</b> mit Tomaten, Peperoncini & getrockneten Tomaten	21.50
15	<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Ricotta-Spinatfüllung mit Rohschinkenstreifen, Olivenöl & gehobelter Parmesankäse	21.50
16	<b>Gnocchi alla Piemontese (vegi)</b> Hausgemachte Kartoffelgnocchi an feiner Steinpilz- oder Tomatensauce	19.00
17	<b>Puschlaver Pizzoccheri (vegi)</b> Buchweizennudeln mit Saison- gemüse & Käse, mit heisser Butter, Zwiebeln & Knoblauch übergossen	19.00



## Mittagskarte

18	<b>Risotto Boscaiola (vegi)</b> Safranrisotto mit Champignons, Steinpilze & Kräuter	19.00
19	<b>Gemüseteller „Schöne Gärtnerin“</b> mit Spiegelei & verschiedenen Sorten Gemüse ohne Spiegelei	19.50 18.00
20	<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> an Champignonrahmsauce & goldgelb gebratener Rösti	20.50
21	<b>Schweinscordonbleu</b> mit Pommes Frites & Gemüsebeilage	23.00
22	<b>Schweinsschnitzel</b> paniert, mit Pommes Frites	19.00
23	<b>Toast „MAORE“</b> Pouletgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Peperoni, Ananas & Äpfel, garniert mit Mandelsplitter	21.00
24	<b>Fitness-Teller</b> Pouletbrust vom Grill mit verschiedenen Salaten garniert oder mit Gemüsebeilage	21.00
25	<b>Riz Casimir</b> geschnetzeltes Pouletfleisch an Curryrahmsauce mit Früchten garniert	21.50
26	<b>Lasagne verdi al Forno</b> Spinat-Walznudeln mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce & Parmesan überbacken	19.00
27	<b>Hausgemachte Capuns</b> an Milchsauce mit Parmesan überbacken	23.00
28	<b>Tagliatelle „Claudia“</b> Nudeln mit gehacktem Rindfleisch & Schinkenstreifen an pikanter Curryrahmsauce	19.00
29	<b>Rindsentrêcote „Madagaskar“</b> an grüner Pfefferrahmsauce mit Pommes Frites & Saisongemüse	34.00
30	<b>Western-Pepper-Steak</b> gut gelagertes Rindshuft-Steak vom Grill mit gehackten Zwiebeln & grünem Pfeffer, Pommes Frites & Gemüsebeilage	29.00
31	<b>Chateaubriand an Sauce Béarnaise</b> (ab 2 Personen) mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsebeilage (2 x serviert)	49.00
32	<b>Frische Kalbsleberli „Veneziana“</b> , geschnetzelt mit knuspriger Rösti	31.00
33	<b>Kalbsschnitzel „Wiener-Art“</b> mit Pommes Frites & Gemüsebeilage	36.00