

Unsere Empfehlungen

Hausgemachte Karotten-Ingwersuppe

mit Brotcroûtons und einer Rahmhaube verfeinert

Homemade carrot soup with ginger refined with bread croutons and cream

CHF 9.80

Johanniter Wintersalat

gemischte Blattsalate mit Speckstreifen, Zwiebeln, Champignons und Brotcroûtons

Winter salad with mixed leaf salads, bacon, onions, champignons and bread croutons

½ Portion CHF 10.80 ganze Portion CHF 20.50

Spätzli „Grischuna“

Hausgemachte Spätzli mit Bündner Rohschinken und Röstzwiebeln, überbacken mit Käse

Homemade spätzle with Grisons raw ham and roasted onions gratinated with cheese

CHF 20.80

Hörnli und Gehacktes

mit gemischtem Hackfleisch, serviert mit Apfelmus

Elbow macaroni served with minced meat sauce (pork and beef) and apple puree

CHF 17.50

Rindstatar mild, scharf oder feurig

mit Toast und Butter

beef tartare mild, spicy, hot spicy with toast and butter

kleine Portion: 19.50 Große Portion: 31.50

Lachsfilet vom Grill

serviert mit Salzkartoffeln und Blattspinat

Grilled salmon fillet served with boiled potatoes and spinach

CHF 24.80

Schweinsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

an Champignonrahmsauce, serviert mit knuspriger, goldbrauner Rösti

Sliced pork “Zurich style” served with mushroom cream sauce and crispy, goldenbrown Roesti

CHF 24.50

Penne „Don Pedro“

mit Pouletbruststreifen, Peperoncini, schwarzen Oliven, Knoblauch und Zwiebeln an Olivenöl

Penne “Don Pedro” with chicken strips, chili peppers, black olives, garlic and onions on olive oil

CHF 19.50