

VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Kräutercroûtons	Fr.	8.00
Frischer buntgemischter Salat	Fr.	9.50
Spargel-Cocktail, grüne und weisse Spargeln mit Cherrytomaten an einer würzigen Vinaigrette	Fr.	14.50
Hausgemachte Spargel-Terrine mit einem Salatbouquet	Fr.	14.50
Rindscarpaccio, mit Bärlauchpesto, Parmesansplitter Olivenöl und einem Salatbouquet	Fr.	16.50
Spargelcèmesuppe	Fr.	12.50
Vorspeisen als Hauptgang serviert, Zuschlag	Fr.	2.50

PORTION SPARGEL

	Vorspeise	Hauptgang
Grünen Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise	Fr. 15.00	25.50
Weisse Spargeln mit hausgemachter Sauce Hollandaise	Fr. 15.00	25.50
Beilage: gebratene Frühkartoffeln		
Bauernschinken (Zuschlag)	Fr. 3.00	6.00
Bündner Rohschinken(Zuschlag)	Fr. 4.00	8.00

FISCH + VEGETARISCHES

Gebratene Black-Tiger-Crevetten auf Butternudeln mit Spargeln und Basilikum an Limonensauce	Fr.	31.00
Tagliatelle an einer sämigen Bärlauch-Rahmsauce, mit grünen Spargeln und Cherry-Tomaten	Fr.	25.50
Spargelrisotto mit Babyspinat und Cherry-Tomaten	Fr.	25.50

HAUPTGERICHTE

Zarte Schweinsfilet-Médailles an Morchelrahmsauce mit grünen Spargeln oder buntem Gemüse und Butternudeln	Fr.	36.00
Saftiges Rindsfiletmédailon an einem Portweinjus mit grünen Spargeln oder buntem Gemüse und Weissweinsrisotto	Fr.	45.00
Hausgemachte Poulet-Involtini mit einer Kräuterfrischkäse- Gemüse-Füllung an Limonensauce, mit Spargelrisotto	Fr.	35.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit frischen Champignons an einer feinen Rahmsauce serviert mit einer goldbraun gebratenen Butterrösti	Fr.	34.50

PANIERTE HAUSSPEZIALITÄTEN

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Bärlauchpesto, Gruyère und Beinschinken	Fr.	29.50
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Spargeln, Frischkäse und Rohschinken	Fr.	37.50
Schweinschnitzel an hausgemachter Panade	Fr.	24.50
Wienerschnitzel (Kalb) an hausgemachter Panade	Fr.	32.00
Cordon Bleu vom Schwein mit Gruyère und Beinschinken	Fr.	28.50
Cordon Bleu vom Kalb mit Gruyère und Beinschinken	Fr.	35.00
Dazu servieren wir Pommes Frites, Nudeln oder Gemüse		
Zweite Beilage	Fr.	4.00
Rösti als Beilage Zuschlag	Fr.	4.00
Als „Fitnessteller“ mit gemischten Salaten, Zuschlag	Fr.	5.00

FONDUE RACLETTE

Fondue Hausmischung "Chäslädeli Roth"	Fr.	25.00
Walliser-Käseschnitte, Brot mit Wein beträufelt	Fr.	19.50
Zusätzlich mit Spiegelei	Fr.	21.00
Zusätzlich mit Spiegelei und Schinken	Fr.	23.00
Portion Raclette mit Käse aus dem Goms mit Kartoffeln und Essiggemüse	Fr.	23.00

KALTE KÜCHE UND KÄSE

Markthallen-Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und verschiedenen Käsesorten vom „Chäslädeli Roth“	Fr.	26.00
---	-----	-------

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Paniertes Schweinsschnitzel mit Portion Pommes Frites	Fr.	12.50
Kleines Schweins-Rahmschnitzel an Champignon-Rahmsauce mit Nudeln	Fr.	12.50
Portion Pommes Frites	Fr.	8.50

Wenn Sie Fragen betreffend Allergenen oder Unverträglichkeiten haben,
kontaktieren Sie unser Servicepersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.