

Aperol Spritz	7,00
Lillet Wild Berry	6,50
Martini Fiero	7,50



Schaumsuppe von feinem Greyerzer Käse, Croutons und Schnittlauch ✓	
8,80	
Nüssli- Salat (Feldsalat) mit Cashewkernen, Croutons und Vinaigrette ✓	
9,00	
Steinpilz – Nudeltaschen „Kanton Solothurner Style“ mit Kräutersoße, gehobeltem Greyerzer Käse ✓	
20,50	
Unser Kartoffelrösti nach Davoser Bergbauern Art mit Raclette Käse überbacken	
dazu gebratener Speck und Spiegelei	
16,00	
Käsespätzle nach Äpler Art mit Bergkäse und Sahne verfeinert	
dazu geschmälzte und gebackene Zwiebeln ✓	
13,50	
„Fleischvögel“ Zarte Rinderroulade „Engadin“	
mit Gewürzgurke, Speck, Zwiebel gefüllt dazu Senfrahmsauce, Kartoffelstock und Pfannengemüse	
26,00	
Medaillons vom Schweinelendchen nach Emmentaler Art	
mit Kalbsjus, Käsespätzle, geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	
23,00	
Walliser Sennersteak vom Schweinerücken mit Raclette Käse überbacken	
dazu Röstkartoffeln mit Bauernspeck	
22,00	
Kalbsgeschnetzeltes nach Züricher Art mit Pilzen in Calvadosrahmsauce dazu gebackene Rösti - Taler	
30,00	
Cremiges Toblerone Schokoladenmousse mit Quitten Zitronensorbet fein garniert	
9,90	
„Espresso Gedeck“ mit einer Nocke Tobleronemousse	
8,90	
Schweizer Topfencreme – fruchtige, aufgeschlagene Ananas – Quarkkrem	
8,50	
Cremiges Eis von Ovomaltine und Himbeersorbet fein garniert	
9,50	

Carpaccio vom Rind - Limonenöl, Pinienkerne, Salat, Pesto und Parmesan	18,00
Oktopus mit Kräutern und Knoblauch gebraten dazu Zupfsalate, Pesto	18,00
Gemischter Salat – als Beilage, marktfresh und nach Art des Hauses	7,80
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle oder Ei	7,50

Feine Bandnudeln mit Spinat, Trüffelsahne, gehobeltem Wintertrüffel V	23,00
mit gebratenem Dorade Royalfilet	29,00
mit Roastbeef vom Rodeo Steak	36,00
mit Schweinerückensteak	28,00
Rostbraten vom premium Rodeo Roastbeef	
dazu Kalbsjus, geschmälzte und gebackene Zwiebel mit Spätzle	30,00
Saftig gegrilltes Rodeo Steak	
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Pommes frites	32,50
Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Gewürzgurke, Senf, Paprika, Champignons und Cayennepfeffer verfeinert, Spätzle	34,00
Schnitzel vom zarten Schweinerücken nach Wiener Art mit Pommes frites	18,00
Rehbraten in Lemberger gebeizt	
mit Wacholderrahmsoße, Pilzen, Spätzle und Preiselbeeren	27,50
Hausgemachte Saure Kutteln im Trollinger- Sößle dazu Röstkartoffeln	16,00
Gerauchte Bauernbratwürste mit Senf	
dazu gemischter Salat und Schwarzbrot	14,00
Unsere Maultaschen nach Großmutter's Art	
geschmälzt mit Bratenjus dazu gemischter Salat	16,80
Wurstsalat ^{1,3} natur oder mit Emmentaler Käse und Brot	12,50
Fitnesssteller – Salat vom Markt , Kürbiskernen, Hausdressing, Asiasoße	
dazu gebratenes Putensteak	18,50
mit drei 8/12er Garnelen	23,00

Tasse Espresso dazu servieren wir eine Kugel Vanilleeis
mit Baileys oder Eierlikör
Tasse Espresso mit hausgemachtem Himbeersorbet



7,00
8,90
8,90

Gemischtes Eis mit Sahne und Hippe 7,50
Große Kugel Vanilleeis mit **steirischem Kürbiskernöl** und Hippe 7,00
Eiskaffeecreme fein aufgeschlagen und garniert mit Hippe 8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne 8,50
Crème brûlée mit weißer Schokolade und Orangenlikör dazu Vanilleeis, Früchte 12,80

Bitte melden Sie sich bei unseren Mitarbeitern, wenn Sie eine Unverträglichkeit auf entsprechende Allergene haben.

Unser Küchenteam wird für Sie die passenden Gerichte aussuchen und zubereiten.

1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Farbstoff 5 geschwärzt 6 mit Süßungsmittel Saccharin
7 coffeinhaltig 8 mit Phosphat

V **vegetarisch**

Seniorenportionen berechnen wir mit 1,50 € weniger.

Beilagen Umbestellung 1,50€ bei Röstkartoffel und Käsespätzle 3,00€

Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag von 11.15 - 13.30 Uhr und 18.00 - 22.00 Uhr

Öffnungszeiten Küche: 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 18.00 - 20.00 Uhr