



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat an hausgemachtem Balsamico Dressing		12.—
Nüsslisalat mit Speck, Ei, Champignons, Croutons und Hausdressing		15.—
Gebackener Geisskäse, Trevisano-Chutney, Baumnüsse, Nüsslisalat und Honigdressing		24.—
Burratine auf mariniertem Rotkraut-Randen Salat und Parmesanchips		19.—
Kürbiscremesuppe mit Chili Crostini		12.—
Bündner Gerstensuppe mit Bergkäse	12.—	18.—
Kräuter-Knoblauchbrot		10.—
«Hummus» Kichererbsenpüree mit Tahina, Pinienkernen und Oliven		15.—
Antipasti mit Formaggini, Rohschinken, Salame piccante, Gemüse und Oliven		22.—
Rindstatar mit Brandy, eingelegtem Gemüse, Ängeli- Bio Holzofenbrot und Butter	25.—	35.—
«Gravlax» Hausgebeiztes Lachsfilet mit Jack Daniels, Dill und Senffrucht-Sauerrahm Dip		26.—



Hauptspeisen

«Spaghetti alle vongole» mit Venusmuscheln, Weisswein und Kräutern	25.—	30.—
«Quadrolini» mit Ziegenfrischkäse und Honig, Salbei-Butter	24.—	29.—
Randen-Chicchette, Blattspinat, Maniok-Chips, Zitronen-Mascarponesauce	22.—	27.—
«Harira» Marokkanischer Eintopf mit Kichererbsen, Linsen, Bohnen, Gemüse und Pitabrot		29.—
«Salsiccia siciliana» Würzige Schweinsbratwurst, Bratkartoffeln und Gemüse		29.—
Gebratene Entenbrust mit kandierten Chili- Kumquats, Rotkohl und Serviettenknödel		34.—
Aaretaler Duroc-Schweinskotelette, Dörrfrucht- Chutney, Serviettenknödel und Gemüse		38.—
Geschmorte Kalbsbäckli, Rotweinjus, Sellerie-Kartoffelstampf und Gemüse		35. —
Geschmorte Lammhaxe, Rotweinjus, Rosenkohl, Randen-Chicchette		37.—
Black Angus- Rindsentrecôte «Café de paris» Pommes frites und Gemüse		49.—
Rindsfilet-Steak, «Piment d'Espelette»-Butter, Pommes frites und Saisongemüse		52.—
Regenbogenforelle an «beurre-rouge», Federkohl und Sellerie-Kartoffelstampf		36.—

Herkunft des Fleisches: Rind, Lamm: IRL /Wurst, Kalb, Schwein, Tatar: CH
Ente: F/Cold cuts: Italien / Forelle: CH (Zucht)/Lachs: Norwegen (Wildfang)