



Menüvorschläge

Suppen

Französische Lauchcrèmesuppe
Rauchlachsstreifen und Sahnehaube
CHF 9.00

Selleriecrèmesuppe mit Karottenockern
Schlagcrème und Croûton
CHF 8.00

Spargelcrèmesuppe mit Spargeleinlage
Kräutercrème
CHF 8.00

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer
Crevettenspiess, Kaffirblätter und gebackene Cherry Tomate
CHF 10.00

Vorspeisen

Kleine Rösti mit Räucherlachs an Salatbett
Himbeerdressing und Pfeffer-Crème-Fraîche
CHF 16.00

Sommerliche Blattsalate mit Hausdressing
Speck- und Kartoffelwürfel
CHF 9.00

Hausgemachte Sülze an Blattsalate mit Himbeerdressing
Hausgemachtes Kräuterbrot
CHF 12.00

Prodalp Antipasti
Zucchini, Auberginen, Champignons, Cherry Tomaten, Kartoffeln,
rote Zwiebeln, Paprika,
Parmaschinken und hausgemachtes Kräuterbrot
Parmesanspäne und Dips
CHF 15.00



Hauptspeisen

Kalbssteak mit Sauce Hollandaise
frischem Stangenspargel, Kartoffeln mit kleinen Flädli
CHF 42.00

Schweinsfiletmédailon mit frischen Champignons à la crème
hausgemachte Spätzli und Sommergemüse
CHF 38.00

Flumser Schweinsrostbraten mit Röstzwiebeln aus dem Pfännli,
hausgemachte Kräuterspätzli und Rahmsauce
CHF 22.00

Duett vom Steak, Rind und Kalb, Sauce Hollandaise
frischem Stangenspargel, Folienkartoffel mit Sour Cream
CHF 42.00

Geschmorte Rindsroulade mit Jus
Stampfkartoffeln mit Olivenöl & Peterli
Rotkraut
CHF 26.00

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Saisonfrüchten
CHF 12.00

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
CHF 12.00

Dessertteller nach Art des Hauses
Tiramisu, Käsesahne-Köpfli, Fruchtsalat, gebackene Apfelküchlein auf Fruchtspiegel
CHF 14.00

Für Kaffee und Kuchen stehen unsere hausgemachten Torten und Fruchteuchen zur Auswahl.