



*Bon appétit!*  
*Speisekarte*  
*Carte des mets*

## *S u p p e n / P o t a g e s*

---

<i>Tagessuppe / Potage du jour</i>	5.–
<i>Tomatensuppe / Potage à la tomate</i>	6.50

## *V o r s p e i s e n / E n t r é e s*

---

<i>Salatbuffet am Mittag / Buffet de salades à midi</i>	
– kleiner Teller / petite assiette	8.–
– grosser Teller / grande assiette	15.–
<i>Salatteller am Abend / Assiette de salades le soir</i>	
– kleiner Teller / petite assiette	8.–
– grosser Teller / grande assiette	15.–
<i>Norwegischer Rauchlachs mit Quark-Meerrettichsauce Saumon fumé de Norvège, crème de séré au raifort</i>	19.50
<i>Frischer Marktsalat im Bündnerfleischbeet Salade du marché avec viande des Grisons</i>	16.–

## *H a u p t s p e i s e n P l a t p r i n c i p a l*

---

*à la carte Gerichte / à la carte*  
*Mo–Fr / lu–ve 11.00–19.30 h*  
*Sa–So / sa–di 11.00–18.30 h*

<i>Tortellini in Mascarpone sauce mit Rüebli und Orangen Tortellini avec sauce au mascarpone servis avec carottes et oranges</i>	18.–
<i>Kalbfleischpfanne mit Penne und Pilzen Emincé de veau aux champignons et penne</i>	24.–
<i>Nasi Goreng Indonesischer Reistopf mit Pouletbruststreifen und Gemüsejulienne Riz à l'indonésienne avec émincé de volaille et julienne de légumes</i>	22.–
<i>Käseteller mit Früchten und Nüssen Assiette de fromages garnie avec fruits et noix</i>	16.–

*Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Mehrwertsteuer.  
Tous les prix sont en francs suisses, TVA comprise.*

*Februar / Février 2008*

## *D e s s e r t s*

---

<i>Hausgemachtes Caramelköpfl / Flan caramel maison</i>	5.–
<i>Frischer Fruchtsalat / Salade de fruits frais</i>	5.50
<i>Jeden Tag grosse Auswahl feiner, hausgemachter Patisserie</i>	
<i>Chaque jour grand choix de fines pâtisseries maison</i>	

## *F ü r d e n k l e i n e n H u n g e r / E n - c a s*

---

<i>Schweizer Frühstück / Petit déjeuner suisse</i>	12.–
<i>Sandwich Bauernbrot</i>	
<i>Sandwich pain paysan</i>	5.–
<i>Sandwich Spezialbrot</i>	
<i>Sandwich pain spécial</i>	5.50
<i>Monats-Hit Sandwich / Sandwich du mois</i>	6.–
<i>Birchermüesli / Birchermüesli</i>	4.50
<i>Früchtekuchen / Tarte aux fruits</i>	4.50
<i>Portion Rahm / Portion chantilly</i>	1.–

## *M e n ü / M e n u*

---

### *M i t t a g m e n ü / M e n u d u m i d i* 11.00–13.30 h

<i>Menü oder leichtes Menü / Menu ou menu léger</i>	
<i>– ohne Dessert / sans dessert</i>	16.–
<i>– mit Dessert / avec dessert</i>	18.–

### *Fleisch oder Fisch vom Tagesmenü und Salat vom Buffet / Poisson ou viande du menu du jour avec salades du buffet*

<i>– ohne Dessert / sans dessert</i>	16.–
<i>– mit Dessert / avec dessert</i>	18.–

### *Vegetarisches Menü / Menu végétarien*

<i>– ohne Dessert / sans dessert</i>	14.50
<i>– mit Dessert / avec dessert</i>	16.50

<i>Mittagsdessert / Dessert de midi</i>	3.–
---	-----

### *A b e n d m e n ü / M e n u d u s o i r*

*Mo–Fr / lu–ve 17.30–19.30 h*

*Sa–So / sa–di 17.30–18.30 h*

### *Menü oder vegetarisches Menü*

<i>Menu ou menu végétarien</i>	
<i>– ohne Dessert / sans dessert</i>	14.50
<i>– mit Dessert / avec dessert</i>	16.50

<i>Abenddessert / Dessert du soir</i>	3.–
---------------------------------------	-----

*Fleischdeklaration:*

*Rind-, Kalb-, Schweinefleisch: Schweiz*

*Pouletbruststreifen: Ungarn*

*Déclaration de viande:*

*Bœuf, veau et porc: Suisse*

*Emincé de volaille: Hongrie*