



# LE PETIT

## OFFENE WEINE 1DL

Champagner Laurent Perrier	15
Prosecco Astoria	10
Secco Bianco by Rimuss (alkoholfrei)	10
16/16 «White Edition» Graubünden	9 <sup>50</sup>
Pinot Grigio Italien	9
Riesling Deutschland	9
Pinot Noir Graubünden	9
Rioja Crianza Spanien	9
Primitivo Italien	9
Florus Moscadello, Banfi Italien	13

## APERITIF AM TISCH

Munich Mule	15
Gin, Ginger Beer, Limette, Gurke	
Lillet Pink Tonic (alkoholfrei)	13
Lillet blanc, Raspberry & Rhubarb Tonic	
Distel (alkoholfrei)	10
frischer Grapefruitsaft, Tonic Water	
Vibrante Spritz (alkoholfrei)	14
Martini Vibrante, Orangesaft, Secco	

## EMPFEHLUNG

Auswahlmenü mit marktfrischen Zutaten  
und täglich für Sie zubereitet

4 Gang Menu 65

3 Gang Menu 58

bitte fragen Sie unser Serviceteam nach Verfügbarkeiten




## VORSPEISEN

Kunspriges Burrata 	15
Tomate   Basilikum	
Rindsfilettatar (80g) mit Brioche 	24
Zwiebeln   Eigelb   Kapern   Sardellen	
als Hauptgang (120)	34
Poulet Ceaser Salad (  )	18
Speck   Parmesan   Crouton	
Saisonaler Blattsalat  (  )	15
Cherry Tomaten   Crouton	
Tagessuppe bitte fragen Sie unser Serviceteam	13

## KLASSIKER

Cordon Bleu vom Hausschwein	34
3-fach gekochte Wedges oder Pommes Frites	
mit Marktgemüse oder Blattsalat	+5
Rumpsteak vom Schweizer Rind (200g)	42
Frühlingszwiebel und Peperoni-Sauce	



## HAUPTGÄNGE

Tagesteller bitte fragen Sie unser Serviceteam	38
Schweizer Pouletbrust 	37
Tomatensauce   Oliven   Sardellen   Kapern	
Atlantischer Kabeljau 	39
Pastinake   Blumenkohl	
Gemüse-Wellington 	39
Risotto mit Erbsen und Orange 	32
mit knusprigem Schweinebauch	+10

## BEILAGEN

3-fach gekochte Wedges	+7
gegrilltes Sommergemüse	+5
Kartoffel-Mousseline	+7

Alle Preise in Schweizer Franken und inkl. 7.7% Mehrwertsteuer

 = vegetarisch  = Gluten frei, detaillierte Angaben zu Zutaten und Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam