

## Menu du jour du 11 juin 2020

### Les potages

Essence de bœuf bouilli de la région et sa viande  
aux légumes racines et porto rouge

✓ Crème de petits pois à la menthe du jardin du Waldhaus  
et crème de la Latteria Bregaglia

### Les premiers

Filet de truite de rivière sauté sur crème d'épinards  
aux beurre d'amandes, citron et pommes de terre au persil

✓ Gnocchi maison de pommes de terre de montagne des Grisons  
à la sauce gorgonzola aux raisins et noix toastées

Terrine de langue de veau pressée  
aux rondelles de pommes sautées, oignons frits,  
légumes au vinaigre maison et mousseline de raifort

### Salade

« Caesar salad »

✓ Petite laitue au dressing à la crème, tomates cerises,  
câpres, écailles de parmesan et croûtons

Ou, alternativement, un saladier de salade mixte pour votre table entière

### Les plats principaux

Entrecôte de bœuf suisse de notre grill centenaire  
à la hollandaise à l'ail des ours, jus au vin rouge,  
asperges blanches et pommes de terre au romarin

✓ « Fritto misto » végétalien  
Sept légumes et patates douces frits en pâte à tempura  
à la mayonnaise végétalienne au citron vert

*Chaque plat principal peut aussi bien être commandé  
comme premier, et vice versa*

### Les desserts

Crème brûlée à la vanille et compote de myrtilles

Gâteau de rhubarbe meringuée à la sauce aux framboises

Choix de fromages ou corbeille de fruits

## Tagesmenu vom 11. Juni 2020

### Suppen

Siedfleisch-Essenz vom einheimischen Rind mit seiner Einlage,  
Wurzelgemüse und rotem Portwein

✓ Erbsen-Cremesuppe mit frischer Minze aus dem Waldhausgarten  
und Rahm aus der Latteria Bregaglia

### Vorspeisen

Gebratenes Filet von der Bachforelle auf Rahmspinat  
mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

✓ Hausgemachte Gnocchi aus Bündner Bergkartoffeln  
in Gorgonzola-Sauce mit Weintrauben und gerösteten Baumüssen

Gepresste Terrine von der Kalbszunge  
mit gebratenen Apfelringen, Röstzwiebeln,  
hausgemachtem Essiggemüse und Meerrettichschaum

### Salat

« Caesar Salad »

✓ Baby Lattich mit cremigem Dressing, Cherrytomaten, Kapern,  
gehobeltem Parmesan und Croutons

Oder lieber eine Schüssel mit gemischtem Salat für den ganzen Tisch?

### Hauptgerichte

Schweizer Entrecôte vom Weiderind von unserem 112-jährigen  
Holzkohlen-Grill mit Bärlauch-Buttersauce, Rotweinjus,  
weissem Spargel und Rosmarinkartoffeln

✓ Veganer « Fritto misto »  
Sieben Gemüse und Süsskartoffeln im Tempura Teig gebacken  
mit veganer Limettenmayonnaise

*Generell gibt's jedes Hauptgericht auch als Vorspeise  
und jede Vorspeise als Hauptgericht*

### Desserts

Vanille-Crème-brûlée mit Heidelbeer-Kompott

Mit Eiweiss überbackene Rhabarberwähe und Himbeer-Sauce

Früchtekorb oder Käseplatte

*Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible  
d'allergènes (gluten, lactose, arachides, ...) dans nos plats.*

*Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*