



Apéro: Südtiroler Bergapfelsaft mit Marille, 20 cl Fr. 6.50 (alkoholfrei)

| | |
|----------------------------------|--|
| Montag 22. Oktober | Bouillon mit Backerbsen oder Nüsslisalat mit Nüssen *** 👑 Schweinsschnitzel mit Jägersauce, Kartoffelkroketten und Romanesco Fr. 19.00 |
| Dienstag 23. Oktober | Rindsbouillon mit Kürbismeletti oder kleiner gemischter Salat *** 👑 Bahnhoffli's Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln und Wurzelgemüse Fr. 19.00 |
| Mittwoch 24. Oktober | Weissweinsuppe mit Trauben oder Sellerie-Joghurtsalat mit Mandarine & Baumnuss *** 👑 Herbstlicher Hamburger mit paniertes Kohlräbliceibe, Preiselbeer und Pilzen, dazu knusprige Waffelkartoffeln Fr. 19.00 |
| Donnerstag 25. Oktober | Gemüsebouillon mit Rüeblistreifen und Griess oder Peperonisalatsalat *** 👑 Geschmorter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Ofenkürbis Fr. 19.00 |
| Freitag 26. Oktober | Blumenkohlsuppe mit Zimtcroûtons oder Blattsalat mit Honig-Senf dressing und gebackenem Weichkäse *** 👑 Pouletstängeli mit Rohschinken auf Feigenrisotto und panierten Champignons Fr. 19.00 |

Wochenhit

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

👑 Hirschkraut mit hausgemachten Knöpfli und Rotkraut

Fr. 30.50

Vegetarisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

Gebratene Brotknödel mit cremigem Sauerkraut und caramelisierten Trauben

Fr. 21.50

Fisch

Hausgemachte Tagessuppe oder Salat

Eggl-chnusperli auf Kürbisragout mit Mandarine und Mohnkartoffeln

Fr. 27.50

„Köstliche Süessigkeit“

Mini-Dessert: kleiner Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Fruchtkompott

Fr. 5.50

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch | Egli: aus Polen (Rageth Comestibles, Landquart)

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