

# süsses

## Affogato al caffè

Vanilleglace | Espresso

8.00

---

## Spaghetti-Eis

Vanilleglace | Erdbeersauce | Rahm  
Weisse Schoggistreusel

11.50

---

## gerührter Eiskaffee

Mocca | Kirsch | Rahm

13.50

---

## Vermicelle

Vanilleglace | Meringue | Rahm

13.50

---

## Lagser Sticky rice im Glas

Mango | Mandeln | Kokos

12.50

---

## Lagser Tiramisu

12.50

---

## Hausgemachte Glace

Sauerrahm | Granatapfel - Rhabarber  
Tagesangebot

## Glace von Carte D`or

Schoggi | Vanille | Stracciatella | Baumnuss  
Erdbeere | Mocca | Zitrone

pro Kugel

4.50

**+ Rahm**

1.50

## WECHSELNDES ANGEBOT

### Wähe mit Frucht

7.00

### Mandelgipfel

4.00

### Nussgipfel

4.00

**+ Rahm**

1.50

## Fleischdeklaration

Rind: Schweiz, Irland

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Riesencrevetten ASC: Vietnam

Zander: Estland

Forelle: Schweiz

Poulet: Schweiz

Brot: Bäckerei Romana Laax

Mandel- Nussgipfel: Delifrance Schweiz

Buttergipfel: Delifrance Frankreich

Wähen: Ustria Lags Laax

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können, erhalten sie auf Nachfrage bei unserem Team!

**alle preise inklusive mwst.**

# mittagskarte

## VORSPEISEN

---

<b>Tagessuppe</b>	klein 13.50 gross 18.50
-------------------	----------------------------

---

<b>Bündner Gerstensuppe</b> Hirschwurst	klein 14.50 gross 19.50
--	----------------------------

---

<b>Blattsalat</b> Eingelegtes Wurzelgemüse gerösteter Kernmix   Kräuter	klein 13.50 gross 18.50
---	----------------------------

---

<b>Nüsslisalat</b> Ei   Speck   Belper Knolle	klein 17.50 gross 22.50
--	----------------------------

---

<b>Hausgemachte Dressings</b> French   Balsamico Grapefruit-Mandel-Rosmarin	
---	--

---

<b>Burrata</b> Wilder Broccoli   Süsskartoffel Ananas   Kräuter	20.50
---	-------

---

<b>Gebeiztes Zanderfilet</b> Kräuter   Griechischer Yoghurt Karotte   Pistazien   Miso	24.00
--	-------

---

<b>Rindstatar   Zwiebel</b> Toastbrot   Eigelbcreme   Schnittlauch Belper Knolle   rote Zwiebeln	70g 23.50 130g 33.50
--	-------------------------

---

<b>Bündnerteller</b> Bündnerfleisch   Rohschinken   Speck Alpkäse	32.00
---	-------

## HAUPTGÄNGE

### steaks

serviert mit Jus, Ofengemüse  
und Kräuterbutter  
wahlweise auch mit Pfeffersauce und Chimichuri

<b>Kotelette</b> vom Thurgauer Apfelschwein 240 g	29.00
<b>Kalbs-Hohrücken</b> 200 g	42.00
<b>Rib Eye</b> 200 g	42.00
<b>Rindsfilet</b> 180 g	43.00

<b>Beilagen</b>	7.00
Rosmarinkartoffeln Quarkpizokels Pommes Frites   die Dicken	

---

<b>Tafelspitz vom Rind</b> Bouillonkartoffeln   Gemüse   Meerrettich	38.00
---	-------

---

<b>Tagliolini Rindsfiletstreifen</b> Gemüse   Jus	33.50
--	-------

---

<b>Tagliolini Riesencrevetten</b> Tomaten   Babyblattspinat	33.50
--	-------

---

<b>Marronischnitte</b> Karotten   Erbsen   Apfel	29.50
---	-------

---

<b>Schwingerhörnli</b> Gehacktes   Apfelmus   Reibkäse	27.00
---	-------

---

<b>Offene Capuns</b>   auch vegi möglich Spätzliteig   Bündnerfleisch   Rahmbouillon Parmesankäse   Mangoldblatt   Speck	28.00
--	-------

**vegan oder vegetarisch?**  
**frag gerne unser team nach weiteren**  
**gerichten!**

**alle preise inklusive mwst.**  
Kleine Portionen berechnen wir mit – CHF 5.00