

## Liebe Gäste

Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen, herzlichen Dank! Unser Küchen-Team unter der Leitung von Marlies Folcato kreiert und kocht mit viel Liebe für Sie! Selbstverständlich erfüllen wir nach Möglichkeit auch Ihre eigenen Wünsche. Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen

Ihr Kurhaus-Team

## Herkunft der Produkte

Wir legen grossen Wert darauf, dass die Tiere artgerecht gehalten werden und verarbeiten vorwiegend Produkte aus der Schweiz. Ganz bewusst kaufen wir nur vom WWF empfohlene Fischarten.

### Schweiz

Rind, Kalb, Schwein, Lamm, Poulet, Truthahn  
Gitzi, Wild, Trockenfleisch, Süsswasser-Fisch

### EU Länder

Kaninchen, Lamm, Wild, Ente  
Trockenfleisch, Süss- & Salzwasserfisch

### Seewiser Wasser

Für den Service von Seewiser Wasser à discretion verlangen wir:

1 Person CHF 3.10      2 Personen CHF 5.80

3-4 Personen CHF 8.00

Seewiser Wasser als Begleitgetränk, Wein und Wasser oder Kaffee und ein Glas Wasser, ist gratis

Alle Preise in CHF, inkl. 8% MwSt.

# restaurant kurhaus



Die folgenden Gerichte dürfen Sie  
von 11:30- 20:00 Uhr geniessen

## Knackige Salate

Bunter Blattsalat	6.50
Gemischter Salat	8.50

## Hausgemachte Suppen

Tagessuppe	5.50
Bündner Gerstensuppe	9.–

## Verschiedene Fitness-Teller

Buntgemischte Salatvariationen:

➤ mit Ei	15.–
➤ mit Pouletbrüstchen oder Schweinssteak	24.–
➤ mit Kalbschnitzel	28.–
➤ mit Fischfilet wie Tagesangebot	26.–

Country Cuts oder Pommes-Frites als Beilage	5.50
---	------

## Für das Hungerli zwischendurch

Schmuggler z'Vieri Bündnerfleisch, Mostbröckli, Rohschinken und Alpkäse, schön ausgarniert	19.50
Portion Pommes-Frites	8.50

## Diverse Sandwiches

➤ Alpkäse,	6.50
➤ Schinken,	6.50
➤ Schinken/Käse,	6.50
➤ Salami	6.50
➤ Rohschinken,	8.–
➤ Wildschweinschinken,	8.–
➤ Mostbröckli, Bündnerfleisch	8.–