

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.

Evergreens

Hausgemachte Suppen

Tagessuppe (nur Mittags)	5.50
Kraftbrühe vom Rind mit Gemüsestreifen	8.–
Bündner Gerstensuppe	9.–

Frische Salate

Knackiger Blattsalat	6.50
Bunt gemischte Salate	8.50

Hauptgerichte

Fleisch

	Klein	
Schweins-Cordon bleu gefüllt mit Schinken und Alpkäse Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl	24.–	28.–
Poulet Geschnetzeltes Casimir an feiner Currysauce im Reisring garniert mit Früchten	25.50	29.50
Spätzlipfanne mit Gemüse-Schinken-Rahm-Käsesauce	17.–	20.–

Vegetarisch

	Klein	
Walliser Rösti überbacken mit Tomaten und Alpkäse	17.–	20.–
Reichhaltiger Gemüseteller mit Beilage nach Wahl	22.–	25.–
Spaghetti Napoli		15.–

Beilagen

Trockenreis . Nudeln . Rösti . Country Cuts .
Spätzli . Pommes-Frites . Rösti-Pommes-Frites