

Etwas Süsses...

Hausgemachte Meringue Joghurtcrème, marinierte Früchte	CHF 15.–
Hausgemachte Meringue Eine Kugel Eis nach Wahl, Schlagrahm mit Crème de la Gruyère	CHF 11. ⁵⁰ CHF +1. ⁵⁰
Marc-Rosinen Vanilleeis	CHF 12.–
Affogato Italienischer Espresso-Vanilleeis	CHF 11.–
Steila Eiscafé Mokka-Schoggibrownies	CHF 15.–
Hausgemachtes Eis Vanille, Sauerrahm, Banana	
Kugel Rahm	CHF 4. ⁵⁰ CHF 1. ⁵⁰

Steila Klassiker

Bunt gemischter Blattsalat vom Gemüsebauer	CHF 14.–
Fenchelcarpaccio eingelegte Tomaten, Oliven, lauwarmer Champignons gehobelter Parmesan	CHF 20.–
Spinatsalat mit poschiertem Bio - Ei gehobelte Belper - Knolle	CHF 18.–
Hausgemachter Capuns Speck, Apfel	CHF 28.–
Siedfleisch vom Schulterspitz Spargelragout (GR), Schnittlauchkartoffeln, Meerrettich, Hausgemachter Senf	CHF 42.–
Lammhaxe (Winterweide Lamm) Risotto mit Spinat, Pinienkerne	CHF 59.–
Zanderfilet Frühlingsgemüse, Speck - Rösti	CHF 43.–
Im Ofen geschmorte Kutteln Tomaten, Käse, Schnittlauchkartoffeln	CHF 30.–

Menu

Karamellisierter Ziegenkäse * Randen, Linsenvinaigrette	CHF 22.–
Minestrone * Gebratene Riesencrevette, Pesto	CHF 18.–
Handgemachte Rohschinken- Ricottaravioli mit Spargelragout (GR)	CHF 23.–
Kalbssaltimbocca * Quarkpizokel, Bündner Spargel	CHF 48.–

Panna - cotta * (Erdbeer – Rhabarberkompott, knuspriges Mandelgebäck	CHF 15.–
* 4 Gänge CHF 95.–	5 Gänge CHF 119.–

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Unsere Gerichte werden ausschliesslich aus Schweizer Fleisch, wenn möglich aus der Region zubereitet. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien, oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei uns.
Wir bitten Sie um Verständnis, sollte es einmal ein bisschen länger dauern. Unsere Küche ist winzig klein und es liegt uns am Herzen viel Liebe und Hingabe zu bekoehen.
Herzlichen Dank! Handy schon auf lautlos?
