

Empfehlungen für Essen

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

Vorspeisen

	pro Person
Salate und kalte Vorspeisen	
Asiatischer Gemüsesalat an Sesamvinaigrette mit gebratenen Riesenkrevetten	13.50
Bunter Blattsalat an Italian Dressing mit gebackenen Gemüseteigtaschen	10.50
Geräucherte Entenbrust auf Fenchel-Apfel-Salat	16.50
Morchelterrine serviert mit Portweinsauce mit lauwarmem Apfelconfit	16.50
Nüsslisalat mit gebratenen Waldpilzen an Cassisdressing	12.50
Rauchlachsrose auf Kräutersalat an Limettendressing	13.50
Rindscarpaccio auf Rucolasalat verfeinert mit frischen Parmesanflocken und Trüffelöl	19.50
Vitello tonnato	17.50

	pro Person
Suppen	
Bündner Gerstensuppe	10.00
Doppelte Rindskraftbrühe mit Einlage	7.50
Kartoffelrahmsuppe verfeinert mit Trüffelöl	9.50
Karotten-Ingwer-Cremesuppe	8.50
Petersilienschaumsuppe mit Trockentomaten und Acetoschaum	9.50
Tomatencremesuppe verfeinert mit Basilikumschaum	8.50

Vom Grill

Brötli sind im Preis inbegriffen

	pro Stück
Cervelat	3.50
Kalbsbratwurst	5.50
Kalbssteak, 160 g	26.50
Lammrückenfilet, 150 g	14.00
Mixed Grill, 140 g	10.50
Pouletbrust, 140 g	8.50
Rindshohrückensteak, 200 g	14.50
Schweinsbratwurst	5.50
Schweinsfilet, 160 g	12.00
Spareribs, 300 g	11.00

	pro Person
Beilagen	
BBQ-Sauce	3.50
Diverse angemachte Salate, 100 g	10.50
Diverse Blattsalate, 100 g	7.50
Gemüsespiessli	4.50
Kräuterbutter	3.50
Maiskolben	3.50
Ofenkartoffeln	4.50

Herkunft des Fleisches

Maispouardenbrust*: Frankreich / Kalbfleisch: Schweiz / Kaninchen: Ungarn / Lammfleisch: Neuseeland/Australien
Poulet: Schweiz / Pouletbrüstchen*: Brasilien / Rindfleisch: Schweiz / Schweinefleisch: Schweiz / Wurstwaren: Schweiz
*Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung: Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8% Mehrwertsteuer. Gültig ab 1. Januar 2014.

Empfehlungen für Essen

ara glatt raum für lernen, erleben, geniessen

Fleischgerichte

	pro Person
Ganz gebratenes Schweinsfilet an Apfel-Calvados-Sauce, Spätzli	38.50
Gebratenes Lammnierstück, Anna-Kartoffeln und Linsengemüse	39.50
Gefüllte Maispouardenbrust mit Spinat und Ricotta, Safranrisotto	35.50
Kalbs-Cordon-bleu serviert mit Pommes frites	39.50
Mediterrane Kalbsinvoltini an Rosmarinjus, Venere-Risotto	40.50
Rindsstroganoff verfeinert mit Sauerrahm, Papardelle	35.50
Thai-Pouletcurry mit Basmatireis und Wok-Gemüse	27.50
US-Roastbeef mit Sauce béarnaise, Dauphin-Kartoffeln	45.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Butterrösti	38.50

Sämtliche Fleischgerichte servieren wir mit saisonalem Marktgemüse.

Fischgerichte

	pro Person
Egliknusperli mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Spinat	34.50
Gebratene Lachstranche auf Basilikumrisotto, geschmorte Kirschtomaten	36.50
Gebratene Riesenkrevetten auf Thai-Currysauce, Limettenparfümreis	37.50
Gebratenes Saiblingfilet auf Peterlirahmsauce, Safrankartoffeln	36.50
Seeteufel-Saltimbocca auf Mascarpone-Risotto	39.50

Sämtliche Fischgerichte servieren wir mit saisonalem Marktgemüse.

Vegetarisch

	pro Person
Blumenkohl-Kartoffel-Curry, feine Nudeln	22.50
Gebratenes Tofugeschnetzeltes mit Gemüse süss-sauer, dazu Basmatireis	24.50
Hirse-Gemüse-Küchlein auf Lauch-Trockentomaten-Kompott	24.50
Quorn-Piccata serviert mit Tomatenspaghetti	24.50
Spinattortelloni auf Taleggiosauce mit gebackenem Rucola	24.50
Waldpilzrisotto mit Parmesanspänen	26.50

Sämtliche Fischgerichte servieren wir mit saisonalem Marktgemüse.

Dessert

	pro Person
Baumnußparfait serviert mit Portweibirnen	9.50
Crema catalana	8.50
Fruchtsalat mit saisonalem Sorbet	10.00
Mango-Lychee-Salat serviert mit Kokosnußglace und geröstetem Sesam	8.50
Öpfelchüechli auf Vanillesauce	8.50
Weisse Schokoladenmousse mit Blaumohn auf exotischen Früchten	10.50
Käseauswahl mit Glarner Birnenbrot (ab 10 Personen)	13.50