



Vorgeschmack auf den Sommer

	<u>Vorsp.</u>	<u>Hauptg.</u>
Sommerliche Vorspeise <i>Melone und Bündner Rohschinken</i> <i>marinierter Lachs / marinierte Krevetten</i> <i>Toasts und Butter</i>	18.50	
Caprese Bufala <i>Tomaten mit Büffelmozzarella</i> <i>Aceto Balsamico und Basilikum</i>	13.90	19.90
		
Melone mit Bündner Rohschinken	18.40	27.10
Melone mit frisch mariniertem Lachs (ECO)	19.50	28.30
Melone mit Krevetten Calypso (DAN)	19.50	28.30
„Wiener Backhendlsalat“ <i>saisonale Blattsalate</i> <i>panierte Hühner Oberschenkel (CH)</i> <i>etwas Kürbiskernöl</i>		23.00
		
Griechischer Salat mit Feta Käse <i>Gurken, Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Feta Käse mit Olivenöl</i>	14.70	20.20
Salade « Les Halles » <i>grillierte Zucchini - Champignons - getrocknete Tomaten -</i> <i>Oliven - Rucola - Bündner Rohschinken - Parmigiano Reggiano</i> <i>und Aceto Balsamico</i>	17.50	25.20
Kaltes Roastbeef (CH) mit Salaten garniert, Remouladensauce <i>(zusätzlich Pommes Frites Frs. 4.70)</i>	100g 22.70	150g 34.70
Lachscarpaccio in Roulade mit Kräutern (ECO) <i>mariniert mit Zitrone und Olivenöl</i> <i>Toasts und Butter</i>	100g 18.50	150g 28.00

Warmer Hauptgänge

Steak « Caprese » (CH) <i>Rindssteak 150g auf Tomaten und Mozzarella mit Basilikum,</i> <i>Kräuterbutter und Pommes Frites</i>		37.80
Eglifilets „Moitié-Moitié“ (EST) (180gr) <i>(nach Müllerinnenart und im hausgemachten Bierteig)</i> <i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i> <i>Remouladensauce / halbe Tomate</i>		40.20

