



Salate

Chamanna Salat in der Schüssel
«Lasst Euch überraschen»
12.-

Bunter Blattsalat mit
gerösteten Kernen & Nüssen
7.-

Hausdressing oder Preiselbeere-Italien Dressing

Suppe

Chamanna Tagessuppe
hausgemacht & frisch
9.50

Vorspeisen

Kalbsmilken gebacken auf
knackigem Nüsslisalat
14.-

Stundenei auf Blattspinat,
mit Kartoffelesspuma & Trüffelöl
12.-

Puschlaver Rohschinken, 80 g
9.50

Rindscarpaccio mit Rucola,
Parmesan & Pinienkernen
22.-

Rauchforellen Tartar aus dem Lumnezia Tal
mit Kräutersalat, Toast & Butter
19.-

Warme Vorspeisen, Vegetarisch

Hausgemachte Tagesravioli
(klein oder gross)
16.-/25.-

Handgemachte Bündner Capuns,
Steinpilze & Bergkäse (klein oder gross)
13.-/22.-

7050 Menu
Danny's Tipp
70.50

Wir servieren Euch 3 Gänge, aktuell und
wechselweise zusammengestellt,
dazu 1 Glas Weisswein passend zur Vorspeise.

Hauptspeisen

Original Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb
mit Preiselbeere-Mayo
36.-

Zürcher Geschnetzeltes vom Schweizer Kalb
34.-

Ganzer gebratener Bergsaibling
aus dem Lumnezia Tal, Sauce Béarnaise
34.-

Chateaubriand vom Green Egg
mit Café de Paris, pro 100 g
23.-

Argentinisches Entrecôte 250 g
mit Schalotten-Thymianjus
48.-

Schweizer Lammrücken am Stück gebraten,
mit Rotweinjus
35.-

Maispoulardenbrust
mit Estragon-Rahmsauce
26.-

Ottillias Hackbraten hausgemacht
mit Schalotten-Thymianjus
26.-

Geschmorte Kalbshaxe
an Schmorsauce
26.-

Geschnetzelte Kalbsleber
mit Röstzwiebeln
32.-

Sämtliche Hauptgerichte servieren wir
mit frischem saisonalem Gemüse

Beilagen: Hausfritten/Gratin/Risotto/Buchweizen
Knöpfli/für die Tagesbeilage, bitte fragt uns!
6.50

Desserts

Schokoladenmousse mit
hausgemachtem Brownie & Lassie
16.-

Sorbet
8.-

Sorbet mit Vodka
12.-

Tagesdessert
12.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive 8% Mehrwertsteuer
Maispoularde: Frankreich/**Kalb:** Schweiz
Rind: Irland/**Hackfleisch und Speck:** Schweiz