

LUNCH

11.00 bis 17.00 Uhr

JOSPER UND CO.

Der Josper ist ein Holzkohle Grillofen, in dem Temperaturen von bis zu 350°C entstehen. Das macht die in ihm zubereiteten Speisen besonders saftig und verleiht ihnen herrliche Edelholzaromen.

AROSER CHÄSSCHNITTE  Brot, geräucherter Raclettekäse, Weisswein	18.00 / 26.50
ZWIEBEL ROSTBRATEN (220 G, CH) Entrecôte Steak, Zwiebelringe, Kartoffel-Speck Pürée, gegrillter Romana, Petersilien-Öl, Apfel-Jus	43.00
HOME MADE WURST VOM GRILL (CH) Schwarzer Senf, Zwiebel-Konfitüre, Haussalat	19.50
FREGULA SARDA  Pak Choi, Radicchio, Wirz, Schwarzwurzel, Majoran	27.00
TOFU KORMA  Wilder Brokkoli, blaue St.Galler, Karotten, Gurken-Joghurt, Bombay-Kartoffeln	29.00
REUBEN SANDWICH (160 G, CH) Pastrami, Sauerkraut, geräucherter Raclettekäse, Dijon-Senf-Crème, Ostschweizer Pommes Frites	28.50

KLEINE TELLER

In die Tischmitte serviert zum Zusammenstellen, Teilen oder allein Geniessen

SELLERIE STEAK  Nüsslisalat, Kartoffel-Stroh, Apfeldressing	17.00
ALPEN MEZZE  Randen-Hummus, Kerbelwurzel-Pürée, Bündner Kartoffel Dal, Tempura Blumenkohl, Naan-Brot	19.50
SAUERKRAUT SUPPE  Kokos, Ingwer, Bauernbrot-Croûtons	13.00
HAUSSALAT  gepickelte Birne, Salzrande, Hanfnüsse, Kerne, Quinoa-Pops, Zitrus-Schalotten- oder Balsamico-Honig-Vinaigrette	13.50
RINDS TATAR (80 G/130 G, CH) Belper Knolle, Salat, grilliertes Hausbrot	23.00 / 34.00
+ Eigelb oder Senfeis +3.00	
TAGES-QUICHE mit Salat +4.00	8.50

CHÄS & CHARCUTERIE

Käse von der Sennerei Maran und Fleisch aus dem Val Poschiavo, dazu unser hausgemachter Schwarzer Senf und Essig-Gemüse

KÄSE Mild, Cremig, Rezent (Kuh- und Schafmilch)	24.00 / 35.00
SALSIZ VOM RIND (140 G, CH)	14.50
BRESAOLA DI CERVO (100 G, CH) Gehobelt	19.00
GEMISCHT Käse, Salsiz, Bresaola	39.50