



BUN DE, BUNA SAIRA UND HERZLICH WILLKOMMEN IM DIESCHEN.

Wir freuen uns, dass Ihr Weg Sie in unser Haus geführt hat. Geniessen Sie erholsame Stunden bei erlesenen Weinen und genussreichem Essen.

Ein herzliches «Danka» für Ihre Einkehr und wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Ihre Gastgeber Familie Blaesi und das ganze Team

Unsere Lieferanten:

Bäckerei Aurora, Lenzerheide
Bäckerei Weber, Davos
Puracenter Lenzerheide/Valbella
Metzgerei Spiess, Lenzerheide
Ecco-Jäger AG, Bad Ragaz
Bianchi Comestible, Zufikon
Rageth Comestible, Landquart
Traitafina Comestible, Lenzburg

Herkunft unserer Produkte:

Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Rind	Schweiz, EU
Lamm	Irland
Geflügel	Schweiz, EU
Seelachs	Alaska
Lachs	Norwegen
Forellen	Bruggli, CH
Riesencrevetten	Vietnam
Wild	Schweiz, AT, DE

ALLERGENE

Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn Sie eine Allergie oder einen speziellen Wunsch haben. Unser Service-Team berät Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

Grüner Blattsalat

10.50

Gemischter Salat

12.50

Wild Salat

Grüner Blattsalat mit Rehschnitzelstreifen und Trauben

19.50

Burrata

mit frischen Cherrytomaten und Basilikumöl

15.50

Hokkaido-Kürbis Panna Cotta

mit geräuchertem Hirschschinken

19.50

SALATSAUCEN:

Französisch und Balsamico →



SUPPEN

Tagessuppe

8.50

Bouillon Nature



- mit Ei
- mit Flädli

7.50

9.00

9.00

Karottensuppe mit Ingwer und Kokosmilch



12.50

Steinpilzcrèmesuppe mit Rahmhaube
aus dem einheimischen Wald

12.50

VEGETARISCHE GERICHTE

CHF

Hausgemachte Quarkpizokels

an Rahmsauce mit Gemüse

26.50

Spaghetti Olio und Peperoncini

mit frischem Basilikum und Parmesanchip

24.50

Vegetarischer Wild-Teller

mit glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Rotwein-Birne,
hausgemachte Knöpfli und Preiselbeeren

29.00

Gemüse Capuns* in Bouillon serviert



24.50

Gemüse Capuns* an Rahmsauce gratiniert

24.50

FLEISCH UND FISCH

Cordon-Bleu vom Schwein

mit Gemüse

350g

38.00

Rindsfilet

mit hausgemachter Kräuterbutter und Gemüse

200g

58.00

160g

46.00

Hirschpfeffer «Dieschen»

mit glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl und Rotwein-Birne

37.00

Rehschnitzel

mit glasierten Maroni, Rotkraut, Rosenkohl, Rotwein-Birne
und Cognac-Preiselbeersauce

43.00

Gebratenes Forellenfilet

mit warmer Kräuterbutter und Gemüse

39.00

BEILAGEN NACH WAHL:

Gemischter Salat, Pommes Frites, Teigwaren, Reis, hausgemachte Knöpfli

*Wartezeit ca. 20 min.

FONDUES

CHF

Auf Vorbestellung ab 2 Personen (Preis pro Person)

Käsefondue mit Brot und Frühkartoffeln 33.00

Fondue Bourguignonne vom Rindsfilet in Erdnussöl
mit hausgemachten Saucen und feinen Beilagen 180g 51.00

Fondue Chinoise vom Kalb und Rind in Rosmarin Bouillon
mit hausgemachten Saucen und feinen Beilagen 180g 49.00

KINDER MENUS

Chicken Nuggets mit Pommes Frites 14.50

Rahmschnitzel mit Teigwaren 14.50

Spaghetti Napoli 12.50

Spaghetti Bolognese 14.50

Fischknusperli mit Pommes Frites 14.50

Pommes Frites 9.00

DESSERT

Coupe Nesselrode mini 10.50
Vermicelles mit Vanilleglacé, Meringues und Rahm 12.50

Maroni Parfait mit Amarena-Kirschen eingelegt in Grand Marnier 14.50

Schokoladenküechli* mit flüssigem Kern und Vanilleglacé 14.50

Hausgemachter Kuchen (as het so lang as het) 7.50
mit Rahm 8.50

GLACÉ → Eine Auswahl an feinen Glacé und Coupes finden Sie in unserer Glacékarte.