

Nachmittagskarte

Small menu

Engelsalat 17 / 25

Babyspinat, Tomaten, gebackener Ziegenkäse, warmer Speck, Körner, Honig-Senf-Dill-Dressing
Baby spinach, tomatoes, baked goat's cheese and warm bacon, honey mustard dill dressing

Z'vieri Plättli pro 150gr 17

Rohschinken, Salami, Buure-Schinken, Sbrinz
Swiss cheese & cured meat plate

oder | *or*

Bündnerfleisch pro 150gr 32
Grisons cured beef

Fisch Knusperli 23 / 34

Forellenknusperli, Pommes, Tartar Sauce
Crispy trout fish fingers, fries, tartar sauce

Steinpilzsuppe 16

Hirschrohschinken, Randen, Salbei
Porcini mushroom soup, venison cured ham, beetroot, sage

Rehtatar 22 / 34

Kapernäpfel, Brunnenkresse, Eigelb, Brioche oder Pommes
Deer tartare, caper apples, egg yolk, brioche or fries

Sidlers Käsekuchen 19

Mit oder ohne Zwiebeln, Blattsalate
Warm Swiss cheese tart, with or without onions, green salad

Panierte Schweinsschnitzel 21 / 27

Pommes, Kräuter-Aioli
Pork schnitzel, fries, herb aioli



Nachtisch

Dessert

Lime Cheesecake 15

Meringue, Limetten-Powder
Meringue, lime crack

Eiskaffee 13

Geschlagene Espresso-Glace, mit oder ohne Kirsch
Whipped espresso ice cream, with or without cherry schnapps

Glace & Sorbets pro Kugel / per scope 4.7

Ice cream

Rahm-Zuschlag / *extra whipped cream* 1.5

Vanilla / Swiss Chocolate / Doppelrahm-Meringue / Cookies & Caramel / Espresso Croquant

Sorbets

Lemon & Lime / Himbeer & Erdbeer / Aprikose

Hahnen Coup 12

Hahnen mountain sundae

Doppelrahm-Meringue-Glace, Swiss Chocolat Glace, Ananas, Schoggi Sauce
Double cream meringue ice cream, Swiss chocolate ice cream, pineapple, chocolate sauce

Kinder Desserts

Kids treats

Dino Glace-Tassen 7.5

Maxi Bon Pops 4.5

Tropical Eis 3

Preise in CHF / inkl. MwSt. | *Prices in CHF / VAT incl.*

