

# LUNCH MENU

## VORSPEISEN

### BERGBROT «VALBELLA RESORT»

... mit Tomaten, Mozzarella, Pesto Verde, Rucola 18

... mit eingelegtem Gemüse, Oliventapenade, Kresse 18

... mit Rauchlachs, Meerrettich-Frischkäse, Kräuter 18

APERÖ PLÄTTLI 28

mit Trockenfleisch und Bergkäse

ANGEMACHTES RINDSTARTAR 70g | 140g 26 | 36

mit gepickeltem Gemüse, Toast und Butter

GROSSE KARTOFFELSUPPE 17

... mit Wurst 19

## HAUPTSPEISEN

FRISCHE SAISONSALATE 26

Tomaten, Gurken, Radiesli, Croûtons, Kernen und French Dressing

... mit Rindspillard 36

... mit Swiss Alpine Lachs von Lostallo 34

... mit Zanderknusperli 29

CAESAR SALAD 21

mit Lattich, Cherry Tomaten, Avocado, Parmesan

... mit knusprigen Pouletnuggets 29



GERÖSTETER BLUMENKOHL 28

mit Hummus, Lattich, Limetten Vinaigrette, Süsskartoffelchips, geräuchertem Tofu und Mango Chutney



TAGLIOLINI AGLIO E OLIO 19 | 25



RICOTTA AUS DEM OFFEN 25

mit Caponata-Gemüse



GRATINIERTE CAPUNS «BÜNDNER ART» 19 | 26



RINDSPAILLARD 38

mit Jus, Saisongemüse und kleinen Bratkartoffeln



KALBSGESCHNETZELTES 44

mit buntem Gemüse und Tagliolini



PANIERTES KALBSSCHNITZEL «WIENER ART» 47

mit Gemüse und Pommes Frites



## DESSERTS

APFELSTRUDEL 15

mit Vanillesauce und Baumnussglace

LAVAKUCHEN 15

mit Kirschragout und Vanilleglace

EISKAFFEE «VALBELLA RESORT» 15

MÖVENPICK GLACE je Kugel 4

... mit Rahm 1.5