

Kanzlei Evergreens...

Heisse Suppen für kalte Tage!

Tomatensuppe mit Rahmhaube Tomato soup with whipped cream	Fr. 9.00
Bouillon mit Backerbsen & Sherry Clear soup with sherry	Fr. 8.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe Homemade barley soup Grison style	Fr. 9.00

Salatbuffet

Saisonale Auswahl von knackig- frischen Salaten ,
verschiedene Saucen & Garnituren
Big choice of fresh salads and dressings on our saladbar

Grosser Teller big plate Fr. 14.50	Kleiner Teller small plate Fr. 8.50
--	---

Salate & Vorspeisen...

Nüsslisalat mit gehacktem Ei und Brotcroûtons
Lambs lettuce salad with egg and croutons Fr. 10.50

“Salat Kanzlei”
Saisonsalat mit gebratenen Pouletstreifen,
Speck, Champignons und Brotwürfeli Fr. 18.50
Mixed Salad with sliced fried chicken breast, bacon,
mushrooms and croutons

Geräucherter Lachs mit einem Bouquet
von Salaten, Meerrettichschaum 140 g Fr. 27.00
Toast & Butter 70 g Fr. 19.00
Smoked salmon with horse radish cream, salad, toast & butter

Rindstatar mit Toast & Butter
wählen Sie feurig, scharf oder mild
Portion 140 g Fr. 29.50
1/2 Portion 70 g Fr. 22.00
Raw minced fillet of beef, served with toast and butter

Schweins Cordon bleu 250 g
vom Nierstück geschnitten gefüllt
mit Schinken und rezentem Käse
Pommes frites & Tagesgemüse Fr. 31.00
Pan fried bread crumbed pork escalope
stuffed with ham and cheese,
French fried potatoes and vegetables

Panierte Schweinsschnitzel 150 g
mit Pommes frites und Tagesgemüse Fr. 27.00
Pan fried bread crumbed pork escalope
with French fried potatoes and vegetables

“Poulet Casimir” - zarte Pouletbruststreifen
in Curryrahmsauce im Reisring 160 g
garniert mit frischen Früchten Fr. 26.50
Sliced chicken breast in curry sauce, rice and fruit garnish

Gebratener Fleischkäse
mit Spiegelei, Pommes frites & Gemüse Fr. 21.00
Liver Cheese with fried egg & French fried potatoes

Original Beefburger - Rindshacksteak
mit Salat, Zwiebelringen & Tomate
im Sesambrötchen, Pommes frites
Sauce Mexicain 120 g Fr. 18.50
Original beef burger with French fried potatoes



Spaghetti -Viva Italia

Spaghetti alla Bolognese mit Tomaten,
gehacktem Rindfleisch und Kräutern Fr. 19.50
Spaghetti Bolognese with minced beef, tomatoes and herbs

Spaghetti al Napoli mit Tomatensauce
und einem Hauch Basilikum Fr. 18.50
Spaghetti Napoli - tomato sauce with basil

Spaghetti Carbonara Fr. 19.00
Spaghetti carbonara

Spaghetti “Chicken run” mit geschnetzelterm
Pouletbrüstchen, Gemüsestreifen & Erbsen
an Kräuterrahmsauce Fr. 21.00
Spaghetti with sliced chicken breast
& vegetables in cream sauce



Steak Teller Kanzlei



160 g Rindsfiletsteak vom Grill
mit raffinierten Steaksaucen, marktfrisches Gemüse,
Kräuter Bratkartoffeln **Fr. 40.50**
160 g grilled fillet steak of beef with refined sauces
fresh vegetables and roasted potatoes with herbs

Winter Spezialitäten

Walliser Rösti mit Schinken und Tomaten,
gratinert mit Raclette Käse und Spiegelei **Fr. 19.50**
Hash brown potatoes with ham, tomato,
Swiss mountain cheese & fried egg

Kalbshaxe Cremolata mit Butternudeln
und Tagesgemüse **Fr. 32.50**
Knuckle of veal with noodles & vegetables

Rehpfeffer nach Grossmutterart,
Butterspätzli, Rotkraut mit Marroni **Fr. 33.50**
Jugged venison „grand mother style“,
Home made flour dumplings & vegetables

Maispoulardenbrust vom Grill
An Kräuterjus, Kräuter Bratkartoffeln
und Tagesgemüse **Fr. 29.00**
French chicken breast with herb sauce,
roasted potatoes & vegetables

Vegetarian Corner

Frisches Gemüse an Currysauce
im Reisring garniert mit Früchten **Fr. 20.50**
Vegetables in curry, rice and fruit garnish

Buntgemischter Gemüseteller
mit Kräuter Bratkartoffeln **Fr. 22.00**
Mixed vegetables of season with roasted potatoes

Fisch und Krustentiere

Eglifilets im Backteig mit Tartar Sauce,
Salzkartoffeln & Tagesgemüse **Fr. 24.50**
Deep fried fillet of perch with herb mayonnaise sauce, steamed pota-
toes & vegetables

Felchenfilet nach Müllerinnen Art
in Butter gebraten mit Kräutern
Tagesgemüse & Salzkartoffeln **Fr. 32.50**
Fera fillet fried in butter and herbs,
vegetables and steamed potatoes

Lachssteak & Riesenkrevetten an
Zitronenbutter, Reis & Gemüsebouquet **Fr. 34.00**
Salmon steak and prawns with lemon butter,
rice & vegetables

Tubeschlag Spezialitäten

Geschnetzeltes **Kalbfleisch nach Zürcher Art**
Rösti und Tagesgemüse 110g **Fr. 33.50**
Sliced veal with mushroom-cream sauce,
served with hashed brown potatoes and vegetables

Rindsfiletspitzen **Stroganoff** an rassisger Paprika-
sauce mit Reis und Gemüse 110 g **Fr. 35.00**
Fillet beef Stroganoff, in a hot paprika sauce
with rice and vegetables

(es hät solangs hät)
Geschnetzelte Kalbsleber 160 g
mit Zwiebeln & Gartenkräutern in Butter
knusprige Rösti & Tagesgemüse **Fr. 34.50**
Sliced veal liver with herbs fried in butter,
hash browed potatoes and vegetables

Marinierte **Lammkoteletten**
mit Kräuterjus 180 g
Bratkartoffeln
und gemischtes Gemüse. **Fr. 32.50**
Marinated lamb cutles with herb sauce,
Roasted potatoes and fresh vegetables.

Selbstverständlich akzeptieren wir auch Euro. Das Service Team
informiert Sie gerne über den aktuellen Wechselkurs.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken
inklusive Mehrwertsteuer (VAT)

