

Herzlich willkommen im Palatin

Frische Küche!

So viel wie möglich bereiten wir selber zu. Wir bitten um Verständnis, falls es einen Augenblick länger dauern sollte.

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte teilen Sie uns Ihre Allergien und Unverträglichkeiten bei der Bestellung mit, wir möchten dafür sorgen, dass auch Sie nicht auf Ihren Genuss verzichten müssen. Gerne versuchen wir die Speisen, soweit es möglich ist, Ihren Bedürfnissen anzupassen.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen finden Sie auf der letzten Seite.

Tagesmenu

Für unsere Halbpensionsgäste wird täglich ein feines Menu frisch zubereitet.
Dieses Menu steht auch unseren à la Carte Gästen zur Verfügung.

4-Gang (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)	59.00
3-Gang	49.00
Tagesteller + Vorspeise oder Dessert	43.00
Tagesteller	33.00

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Samstag 12:00 – 14:00 Uhr
18:00 – 20:30 Uhr

Sonntag und Montag 18:00 – 20:30 Uhr nur Tagesmenu

Um Reservation wird gebeten! T: +41 (0) 81 864 11 12

Salate als Vorspeise

Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust	17.00
Caprese Salat Tomaten, Büffel Mozzarella und Basilikum	14.00
Gemischter Salat Verschiedene grüne Salate und Rohkost	12.00

Aus dem Suppentopf

	Vorspeise	Hauptgang
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe Gerste, Gemüse, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Rahm	12.00	22.00
Tagessuppe	9.50	

Als Vorspeise oder Hauptgang

	Vorspeise	Hauptgang
Capuns (mit Fleisch oder vegetarisch) In ein Mangoblatt gewickelter Spätzliteig an einer Rahmsauce	16.50	25.50
Hausgemachte Pizokel à la Chiavenna Grosse Teignocken mit Kartoffel, Gemüse und Bergkäse	16.50	25.50
Hausgemachte Pizzocheri à la Valteline Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Gemüse und Bergkäse	16.50	25.50
Feiner Pastateller „Napoli“, „Bolognese“ oder «Pesto» Spaghetti oder Penne	15.50	21.50

Hauptgerichte

Maispoularden-Brust mit Pommes frites und Gemüse mit hausgemachter Kräuterbutter	29.00
Saftiges Kallbspaillard mit Pommes frites und Gemüse und hausgemachter Kräuterbutter	35.00
Scaloppine al Marsala mit Risotto Kalbsschnitzel mit Marsalasauce	37.00
Scaloppine al limone mit Risotto Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	37.00
Zürcher Geschnetzeltes mit Nudeln und Gemüse An feiner Rahmsauce mit Champignons	37.00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	39.00
Geschmorte Kalbshaxe (300-350g) mit Safranrisotto	42.00
Filetgulasch Stroganoff mit Wildreis und Gemüse	39.00
Entrecote «Café de Paris» 200 g mit Pommes frites und Gemüse	42.00
Gebratenes Rindsfilet 200 g Mit Pommes frites, Gemüse und Kräuterbutter	54.00

Die Süsse Verführung...

New Yorker Cheesecake	11.00
Nusstorten-Tiramisú	11.00
Panna-Cotta auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout	13.00
Weisse Schokoladenmousse	12.50
Crème Brulée	12.50
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	14.50

Für unsere kleinen Gäste...

Spaghetti Bolognese oder Napoli	12.50
Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Hörnli	12.50
Wienerli mit Pommes Frites oder Hörnli	12.50

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Das Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zutaten, die Allergien oder unerwünschte Reaktionen auslösen können.

Fleischherkunft: Rindfleisch Argentinien* , Kalb Schweiz, Geflügel Brasilien*

* Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein