

Frühlingssuppen

Bündner Spargelcremesuppe 10.00

Mit Capuns und Spargelstücken

Bärlauchcremesuppe 10.00

Mit geräucherten Lachstreifen



Sonniges vom Land und Wasser!

Cozze alla Marinara Kleine Portion als Vorspeise 25.50

Grosse Portion als Hauptspeise 29.50

Frische Miesmuscheln in der Schale

Gegart im Weisswein mit Gemüsejulienne, Knoblauch,

Ein wenig Peperoncini und italienischen Kräutern

Als **2.Gang** servieren wir Ihnen eine Portion Spaghetti im Muschelsud

Tartar „Casino Monte Carlo“ 25.00

Rassig gewürztes Tartar vom Rind mit grünen Spargelstückchen

Auf mariniertem weissen Spargel, serviert mit Toast und Butter

Filetto di Salmone „Veronese“ 28.00

Gebratenes Lachsmittelstück an einer Riesling Hollandaise

Weisse und grüne Spargeln, Sauce Tartar und neue Kartoffeln

Gamberoni „Black Tiger“ 39.50

Gebratene Frischwasser-Riesencrevetten

An Olivenöl und Knoblauch mit Spargelrisotto

Pizza Asparagi 25.00

Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken

Weisse und Grüne Spargeln, Mascarpone und Oregano

Spezialitäten vom Spargel

Spargeln „Hollandaise“	21.00
Weisse und Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise Mit neuen Kartoffeln	
- Portion saftiger Buure Schinken	8.00
- Portion Parmaschinken	12.00
Bärlauchkäseknöderl	23.00
Hausgemachte Käsepressknödel mit Bärlauch Weisse und Grüne Spargeln an einer Gorgonzolahollandaise	
Spargeln „Verdura“	23.00
Weisse und Grüne Spargeln im Spinatmantel Mit Parmesan gratiniert und neue Kartoffeln	
Spargeln „Primavera“	29.00
Gegrilltes Pouletbrüstli an einer Bärlauchsauce, Mit neuen Kartoffeln, Weisse und Grüne Spargeln	
Spargelpfandl „Bruno“	29.00
Geschnetzeltes Rinderfilet an einer Kräuterrahmsauce Mit Bärlauchspätzli , Weisse und Grüne Spargelstückchen	
Spargeln „Don Camillo“	37.00
Zarte Schweinsmedaillons an einer Marsalasauce, Mit neuen Kartoffeln, Weisse und Grüne Spargeln	
Spargeln „Peppone“	43.00
Gegrilltes Rinderfilet an einer Sauce Bernaise Mit neuen Kartoffeln, Weisse und Grüne Spargeln	