

1. august menu

chleini prickländi überraschig
kleine prickelnde überraschung

* * *

tatar vom swissprim-chalb mit mä chleinä chrütersalat und briochetoscht
tatar vom swissprimkalb mit kleinem kräutersalat und briochetoast

odr
o d e r

monbieler "güggälischüsslä"
(bullion mit wurzelgmüäs, eierschtich, pouletchnödli und finä nüdäli)
monbieler „güggelschüssel“
(geflügelbouillon mit wurzelgemüse, eierstich, pouletknödeln und feinen nudeln)

* * *

gäbrätes zanderfilet uf gmüäscapuns mit
wissem tomatäschum und sellerieheu
gebratenes zanderfilet auf gemüsecapuns
mit weissem tomatenschaum
und sellerieheu

odr
o d e r

steak vom molkäschwin-rügg mit rohschinkä
uf karamelisiärtm wisschabis und quarkbäzzöggel, drzuä portwinjus
rückensteak vom molkeschwein mit rohschinken
auf karamellisiertem weisskabis und quarkpizzokel, dazu portweinjus

* * *

bündner chriäsiuflauf mit vanilglasse und isch-tschuggäladä
bündner kirschenauflauf mit vanilleglacé und eisschokolade

odr
o d e r

chäs us dr region mit biräbrot und husgmachtm birä-bomnuss-chutney
käse aus der region mit birnenbrot und hausgemachtem birnen-baumnusschutney

CHF 59.-



Höhwald

Gasthaus Klosters-Monbiel