

..& ...kleine Vorspeisen Spezialitäten

Tête de Moinemit Bündnerfleisch **12,80 €**

Belegt mit ca.80g feinwürzigem Tête de Moine (auch Mönchskopfkäse genannt) und bestem naturreinem Bündnerfleisch. Garniert mit frischen Zwiebeln.

Auf Wunsch mit echtem schweizer Feigensenf sowie Pfeffer aus der Mühle.

kleine Portion **7,50 €**

Sbrinzmit Bündnerfleisch **12,80 €**

Belegt mit würzigem schweizer "Sbrinz" und bestem naturreinem Bündnerfleisch. Garniert mit frischen Zwiebeln.

Auf Wunsch mit echtem schweizer Feigensenf sowie Pfeffer aus der Mühle.

kleine Portion **7,50 €**



Gebackener Camembert (Normandie) **9,60 €**

Wir backen für Sie einen naturgereiften Camembert aus der Normandie, aus Rohmilch hergestellt und ursprungsgeschützt.

Dazu reichen wir Preiselbeeren und Fruchtkonfitüre mit frischem Obst.

Paprika - Tufoschiffchen **7,80 €**

..mit Pinienkernen, getrocknenen Tomaten und Oliven

(auf Wunsch auch mit Feta)

Gefüllte Champignons "Iris" ...eine Spezialität **7,60 €**

2 - 3 frische Champignons, mit Frischkäse gefüllt und mit einer Käsehaube überbacken. Dazu eine mit frischen Kräutern gewürzte Tomatensosse.