

Abendkarte

Carlo empfiehlt

Vorspeise

Hausgemachte Sbrinz-Suppe mit Käsekracker	8
Valser Forellenstreifen mit Kräutern gebraten auf Blattsalat serviert	14

Fleisch

Valser Gizi-Hamburger	26
serviert mit Pommes frites und gemischtem Salat	
Kalb Steak an Pfeffer-Cognac-Sauce serviert mit Quark-Pizokel und Gemüse	36
Capuns an Kräutersauce	24

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchspätzli mit Eierschwämmen, Zucchini, zweifarbigen Cherrytomaten Zwiebeln und Kräuter	26
--	----

Valser Fisch

Valser Forellenstreifen mit Kräutern gebraten auf Blattsalat serviert	26
Gebratene Valser Forellenfilets auf Zucchini mit Nussreis und Tartarsauce	30

Dessert

Hausgemachtes Pfefferminz-Sorbet mit warmer Schokoladensauce	9
Hausgemachtes Rhabarbereis mit warmen Waldbeeren und Rahm	9

Anke empfiehlt

Apéro

Hugo (Valser Holundersirup, Prosecco, Limette, Pfefferminze, Eis)	9
Gin-Chilla (Prosecco mit Gin-Kräuterlikör, Gurke, Rosmarie, Eis)	9
Röteli Prosecco (Röteli von Hans Kuenz)	9
Pimm`s n°.1 mit Sprite	9