

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

VORSPEISEN

Salat Süsswinkel 11.00

knackiger Haussalat mit weiteren
Köstlichkeiten aus dem Garten

Orientalischer Blattsalat 15.50

mit frittiertem Churer Brie,
Honig-Sherry-Vinaigrette
und eingelegten Champignons

Carpaccio vom geräucherten Thunfisch 17.50

mit Crème fraiche, Zitronenpfeffer
und würzigem Gemüse

Veganes Tatar 16.50

mit Kichererbsen, Auberginen und
Zucchini, dazu knuspriges Baguette

Rindstatar 20.50

feines Rindstatar vom Schweizer Rind
mit Vollkornbrioche und Garnituren

Französische Zwiebelsuppe 12.50

mit gebackenem Käsebaguette

Bouillabaisse «Süswinkel» 17.50

mit Crevetten, Miesmuscheln
und Steinbutt

Bei Fragen zur Herkunft sowie Allergenen
wenden Sie sich gerne an unsere Gastgeber/innen.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

HAUPTSPEISEN

Überbackene Tranche vom Lostallo Lachs 36.50

auf Kartoffel-Gemüse-Gröstel

Geschmortes Pouletragout 32.50

mit Pommery-Senf, Serviettenknödel
und saisonalem Gemüse

Boeuf Bourguignon vom schweizer Rind 37.50

mit geschmortem Gemüse und
cremigem Kartoffelstock

Entrecôte Café de Paris 49.50

vom US Rind mit groben Pommes
frites und frischem Gemüse

Tagesvegan 24.50

Wechselndes Angebot: Wir nehmen
das, was uns der Gemüsemarkt bietet.

KLASSIKER

Ghackets mit Hörnli 21.00

lange geschmortes Gehacktes vom
schweizer Rind und feines Apfel-
kompott

Moules Frites 32.00

Ein klassisches Brasserie-Gericht:
frische Miesmuscheln im Weisswein-
Safransud, dazu grobe Pommes frites