

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

VORSPEISEN

Salat Süsswinkel 11.00

knackiger Haussalat mit weiteren
Köstlichkeiten aus dem Garten

Kartoffel-Spargel-Salat 18.50

mit Crème fraîche, frittiertem Churer
Alpkäse und Bayonner Rohschinken

Schottischer Rauchlachs 17.50

auf Spargelsalat
mit Hibiskus-Curry-Dressing

Veganes Tatar 16.50

mit Kichererbsen, Auberginen und
Zucchetti, dazu knuspriges Baguette

Rindstatar 20.50

feines Rindstatar vom Schweizer Rind
mit Vollkornbrioche und Garnituren

Weissweinsuppe 14.50

mit Bärlauchpesto
und Spargelspitzen

Bouillabaisse «Süswinkel» 17.50

mit Crevetten, Miesmuscheln
und Steinbutt

HAUPTSPEISEN

Alpenzander-Medailon 37.50

auf Safran-Kartoffel-Püree,
Bärlauchpesto und Gemüse

Französische Maispouardenbrust 36.50

aus dem Ofen, kräftiger Jus,
Ricotta-Parmesan-Gnocchi
und Gemüse

Zart gegarte Kalbfleischwürfel 38.50

mit Tomaten, Kräuter, cremiges
Kartoffelpüree, Burrata und
Belper Knolle

Entrecôte Café de Paris 51.50

vom US-Rind mit groben
Pommes frites und 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

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