

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

VORSPEISEN

Rindstatar 19.50

Feines Rindstatar vom Schweizer Rind mit Baguette und Garnituren

Raumlachs aus Lostallo 18.50

Feiner Raumlachs aus Lostallo mit Rotkabis, Preiselbeer-Meerrettichschaum und Liebstockel Pesto

Wildschweinschinken 16.50

Mit Belugalinsen-Feigen-Salat und frittiertem Churer Brie

Salat Süsswinkel 10.50

Knackiger Haussalat mit weiteren Köstlichkeiten aus dem Garten

Kürbiscremesuppe 9.50

Klassische Kürbiscremesuppe

HAUPTSPEISEN

Hirschpfeffer 32.50

Mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut und Marroni

Rindsentrecôte Café de Paris 42.50

Mit hausgemachten Pommes Frites und frischem Gemüse

Coq au vin 29.50

Mit cremiger Polenta und Kürbis

Zander 32.50

Auf würzigem Kartoffel-Kürbisstampf und frischem Gemüse

Tagesvegan 24.50

Täglich wechselndes Angebot: Wir nehmen das, was uns der Gemüsemarkt bietet

Vegetarische Spätzlipfanne 24.50

Hausgemachte Spätzli mit herbstlichem Gemüse

KLASSIKER

Ghackets mit Hörnli 19.00

Unser Schwesterrestaurant «Da Noi» liefert uns hausgemachte Pasta, dazu gibt es lange geschmortes Gehacktes und feines Apfelkompott

Moules Frites 32.00

Ein klassisches Brasserie-Gericht, frische Miesmuscheln im Weisswein-Safransud, dazu hausgemachte Pommes Frites

Für Fragen zur Herkunft sowie Allergene wenden Sie sich bitte an unsere Gastgeber. Preise in CHF inkl. 7.7 % MwSt.

SÜSSWINKEL

BRASSERIE

DEGUSTATIONSMENU

Amuse Bouche

Rauchlachs aus Lostallo

Feiner Rauchlachs aus Lostallo auf würzigem Gemüse und Honig-Senf-Dip

Zwiebel-Safransuppe

Mit gebratenem Zander aus der Schweiz und Brotchips

Rheintaler Ribelmais-Poularde

Aus dem Ofen, auf frischem Ratatouille

Kleine Erfrischung

Hausgemachtes Rotweinsorbet mit Fleur de Sel und Thymian

Rindsentrecôte Café de Paris

Mit hausgemachten Pommes Frites und sommerlichem Gemüse

Crème brûlée

3 Gang 66.00

4 Gang 77.00

5 Gang 88.00

DESSERT

Crème brûlée 9.50

Tarte Tatine mit Vanilleglace 11.50

Toblerone-Mousse mit Rötelikirschen 9.50

Hausgemachte Glace 4.00
pro Kugel