

**Mittagskarte 03.07.-06.07.2018**

Rindergeschnetzeltes mit Gorgonzolasauce,  
feinen Nudeln und Einhorn's Gartengemüse  
13,80

Panierter Seelachs mit Remoulade und gemischtem Salat  
12,50

Rigatoni mit Tomatensugo, Rucola, gebratenen Auberginen  
und Parmesan  
11,50

**Mittagskarte 10.07.-13.07.2018**

¼ Ente ausgelöst auf lauwarmen Gemüse-Glasnudelsalat  
13,50

Vollkornnudeln mit Rieslingsauce, Kirschtomaten,  
Shrimps und Räucherlachs  
13,50

Mit Tomate und Mozzarella überbackene Röstiecken,  
auf Gemüsebeet und Kräuterrahmsauce  
11,50

**Mittagskarte 17.07.-20.07.2018**

Mediterraner Hähnchenburger mit Gemüse, Tomatencreme,  
Rucola und Parmesan  
13,80

Gebratener Wolfsbarsch auf Balsamicolinsen und Petersilienkartoffeln  
13,50

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Ravioli,  
mit Kirschtomaten und Rieslingsauce  
11,50

**Mittagskarte 24.07.-27.07.2018**

Engadiner Schnitzel mit Pommes frites und Kräuterrahmsauce  
13,50

Pfifferlingrisotto mit Riesengarnelen  
12,50

Mit Sommergemüse gefüllte Flädle und Parmesan überbacken  
11,50

**Alle Tagesessen servieren wir inklusiv 1 kleinem Beilagensalat  
sowie 1 Softgetränk 0,25l:  
Teinacher Johannisbeersaftschorle, Apfelsaftschorle oder Wasser  
Still/Medium**

## Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Weiderind mit feinstem Olivenöl, Zitrone  
und schwarzem Pfeffer an Rucola, altem Balsamico  
und gehobeltem Parmesan 13,50

Gemischter Rohkost- und Blattsalatteller 5,90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle,  
Gemüsejulienne und gedünsteten Zwiebeln 5,90

Karamellierter Ziegenfrischkäse an Keltenhof Salaten  
und Himbeervinaigrette und karamellisierten Walnüssen 13,50

Pfifferlingcrèmesuppe 6,00

## Hauptgerichte

Sous Vide gegarte Lendchen vom Haller Landschwein  
an feiner Pfifferlingrahmsauce und hausgemachten Spätzle 17,90

„Wiener Schnitzel“  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren 20,50

Zwiebelrostbraten  
an feiner Rotweinsauce und Röstkartoffeln 220g 19,80

Einhorns Rinderfilet  
mit Pommes Frites, Gartengemüse und Pfefferrahmsauce  
29,50

Rosa gebratenes Rumpsteak an Speckpfifferlingen  
feiner Madeira-Sauce und hausgemachten Kartoffelkrapfen  
26,00

Feine Steinpilzravioli an Rieslingsauce und gebratenen Pfifferlingen  
16,90

Einhorn's Fischteller  
Saftige Filets von Wolfsbarsch, Steinbeisser und feinem Wildlachs,  
gebratene Riesengarnele und Jakobsmuschel  
an feinem Sommergemüse und bunten Kartoffeln,  
sowie feinsten Safran-Limonen- Sauce  
28,00