



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

## Speisekarte Abendessen

18.00 Uhr bis 20.30 Uhr

Ihre Gastgeber Andrea Schwyzer & Roger Lüthi wünschen

«An guata! Schön, sind Sie bei uns!»

# Rogers' Empfehlung: «Frühlings Menü»

*Rogers's recommendation:*

Wildkräutersalat mit weissem Spargel  
und Schweizer Graved-Lachs

\*\*\*\*\*

Bärlauch-Cappuccino mit Frühlingslauch

\*\*\*\*\*

Lamm-Koteletts «Donald Russell»  
Papas Arrugadas, rote und grüne Mojo und wilder Brokkoli

\*\*\*\*\*

Ein Stück <<Kein Dessert>>  
(Mini-Dessert zum Auswählen)

**4 Gänge / CHF 79.00** 4 courses

*...oder stellen Sie sich Ihr Menü mit 2 oder 3 Gängen selbst zusammen!*

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*

# Salate & Suppen salads & soups

Blattsalat

*Leaf salad*

CHF 9.00

Gemischter Salat

*Mixed salad*

CHF 11.50

➔ Wählen Sie hausgemachtes Französisches- oder Italienisches Dressing. *Choose French or Italian dressing.*

Wildkräutersalat mit weissem Spargel  
und Schweizer Graved-Lachs aus dem Misox\*

*wild herbs salad with white asparagus and Swiss graved salmon*

*\*Swiss Alpine Fish AG züchtet Lachse in einer Indoor-Anlage in Lostallo, einer schönen und unberührten Ecke im Misox, dem italienischen Teil von Graubünden. Die Anlage entspricht der neusten Technologie und diese macht sie zur saubersten und nachhaltigsten Fischfarm der Welt.*

CHF 24.50

Bündner Gerstensuppe *Traditional grison barley soup*

CHF 11.00


Bärlauch-Cappuccino mit Frühlingslauch *Cream of wild garlic-soup with spring-leek*

CHF 9.80

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*

# Hauptspeisen main courses

## Bündner Capuns (Mangoldwickel)

➔ Vegetarisch sowie auch Glutenfrei möglich! 

*«Capuns» Traditional grison dish (vegetarian or gluten free possible)*

Hauptgang 5 Stk.

CHF 24.50

3 Stk

CHF 18.50

## Aquarello-Risotto mit weissem Spargel und würzigem Jumi- Käse aus dem Emmental

*Aquarello Risotto with white asparagus and swiss cheese*

für den kleinen Hunger

CHF 28.00

CHF 23.00 small



## Käsefondue serviert mit Hausbrot

*Cheese Fondue*

pro Portion

CHF 28.00

➔ Wird ausschliesslich in der Fonduestube serviert served only in the Fondue Stube!

## Cordon Bleu gefüllt mit Kochschinken und Bündner Bergkäse Pommes Frites und Wintergemüse

Schwein CHF 32.00 pork

Kalb CHF 44.50 veal

➔ auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich

*Breaded schnitzel Cordon Bleu filled with local cheese and ham served with French fries and vegetables*

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*

## Knusprige Rösti mit Rindsfiletstreifen «Stroganoff»

*Crispy Rösti with beef fillet slices «Stroganoff»*

CHF 44.00



Tip!

«Islen-Rindsfilet Café de paris» (im Pfännli gratiniert) *beef fillet café de paris*

CHF 44.50 (150g)

Wählen Sie dazu: Pommes Frites oder winterliches Gemüse oder Beilagensalat

CHF 54.50 (300g)

*Choose french fries, vegetables or salad as a side dish*

## Lammkoteletts «Donald Russell»

CHF 43.50

## Papas Arrugadas, rote & grüne Mojo und wilder Brokkoli

*Lambracks «Donald Russell» with new potatoes, green and red mojo and wild broccoli*

## Gebratenes Saiblingsfilet auf Aquarello-Risottobeet mit weissem Spargel und Frühlingsgemüse

CHF 39.00

*fried fish fillet (char) with risotto, white asparagus and spring vegetables*

zusätzliche Beilagen zu den Hauptgerichten:

+Beilage Pommes Frites / Beilagen Salat CHF 5.00 / +Beilage 1 Gemüse CHF 3.50 / Plus 4 Gemüse CHF 8.50

+ Papas Arrugadas CHF 5.00 / Portion Aquarello Risotto CHF 8.50

*Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7% Mwst.*

## Dessert dessert

<<Kein Dessert>> <small>&lt;&lt;no dessert&gt;&gt; (ask our staff)</small>	pro Stück	CHF 6.90
<<Kein Käse>> von Jumi <small>cheese</small>	pro Stück	CHF 9.50

GWunderwald Crèmeschnitte <small>slice of cream cake</small>	pro 1cm	CHF 1.90
→ <<es het solangs het!>>		

Eiskaffee <<Islen>> handgerührt (3 Kugeln Kaffeeglacé mit Espresso)	CHF 13.50
	Mini CHF 9.50
...mit <<Schuss>> Baileys oder Rahmlikör +	CHF 2.50

Eine Kugel Eis ohne Rahm (Tagesangebot) <small>one scoop of ice cream</small>	CHF 4.00
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet (Tagesangebot) <small>homemade sorbet</small>	CHF 4.50

Rahmzuschlag <small>whipped cream</small>	CHF 1.50
---	----------