



-lich Willkommen im Gasthaus Islen!

Speisekarte Abendessen

18.00 Uhr bis 20.30 Uhr (letzte Bestellung)

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 21.50

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

Aruarello Risotto with white asparagus and swiss cheese

für den kleinen Hunger

CHF 28.00

CHF 23.00 small



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

➔ auch als Fitnesssteller mit gemischten Salaten möglich

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

Schwein

CHF 32.00 pork

Kalb

CHF 44.50 veal

Rindsfiletstreifen «Stroganoff» serviert mit knuspriger Rösti

Crispy Rösti with beef fillet slices «Stroganoff»

CHF 44.00



«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

Dessert dessert

<<Kein Dessert>> <small><<no dessert>> (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
---	----------