



Monthly Specials

Gebratene Rotzungenfilet Zitronen-Dillrahmsauce Bimi	36.00
Grünes Thai Curry  Basmatireis <i>Auf Wunsch mit Kalb, Poulet, Riesencrevetten oder Tofu</i>	31.00 37.00
Risotto Tartufo  Parmesanspäne	35.00

Grieder Klassiker

Lauwarmer Gemüsesalat auf Quinoa  Karotten gelbe Karotten Zucchini Kefen Broccoli <i>Auf Wunsch mit Kalb, Poulet, Riesencrevetten oder Tofu</i>	29.00 35.00
Grieder Salat  Bunter Blattsalat, an hausgemachtem Kräuter Honigdressing <i>Auf Wunsch mit Kalb, Poulet, Riesencrevetten oder Tofu</i>	17.00 31.00
Caesar Salat  Lattich Parmesandressing gebratene Pouletstreifen Speck Croutons	33.00
Clubsandwich Pouletbrust Brioche Toast hausgemachte Cocktailsauce Essiggurken Spiegelei Speck Tomaten Blattsalat <i>Auf 2 Teller gegen Aufpreis von 5.00 CHF.</i>	36.00

Ask for our daily special, pasta of the week & soup of the day

Lauwarmer Schokokuchen, Schlagrahm	10.00
Frische Fruchtwähen, Schlagrahm	10.00
Ramseier Apfelstrudel Vanillesauce oder Vanilleglace Schlagrahm	11.00
Affogato Vanilleglace Espresso	8.00
Mini Vermicelles Mini Coupe Nesselrode	9.00 11.00

 Vegetarisch

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.



g r i e d e r b a r