

Fasnachtskarte vom 8. bis 13. Februar, ab 11 Uhr

*Carnivals menu from February 8th to 13th*






## ALLES AUCH TAKE AWAY

### Rüüdig urchigi Suppe und Vorspeisen / *cozy starters*

	Gerstensuppe mit Speck	12,00
	<i>Grisons Barley soup with bacon</i>	
	Deftige Gemüsesuppe – Randen, Tomaten, Kartoffeln, Karotten, Chabis, Peperoni	12,00
	<i>cozy vegetables soup – red beet, tomatoes, potatoes, carrots, bell peppers, cabbage</i>	
	<i>Als rüüüüdig grosse Portionen</i>	15,00
	<i>The soups as Main dishes</i>	
	Portion Pommes Frites / <i>Portion of French fries</i>	9,50
	Tzatziki (cremiger Joghurt-Dip mit Knoblauch), dazu grilliertes Pitabrot	11,00
	<i>Creamy Tzatziki with grilled Pita bread</i>	
	Farbiger Blattsalat, Cherrytomaten mit mediterranem Hausdressing	9,50
	<i>leaf salads, cherry tomatoes, mediterranean housedressing</i>	
	Original Griechischer Bauernsalat – Tomaten, Gurken, Grüne Paprika,	18,50
	Kapernäpfel, Fetakäse, Bio-Oliven, Zwiebeln, Oregano und bestes Olivenöl	
	<i>original Greek farmer salad with tomatoes, cucumber, green peppers, capers, feta cheese, organic olives and onions topped with oregano and Cretan olive oil</i>	

### HAUPTGÄNGE / MAIN DISHES

	Gyros mit Schweinefleisch, Pitabrot, Tzatziki, Pommes, Zwiebeln, Tomaten	28,00
	<i>eingewickelt im Pitabrot zum Mitnehmen (oder hier essen)</i>	16,50
	<i>Gyros with Pork, served in a plate or wrapped „to go“</i>	
	Gyros mit Schweizer Pouletbrustfilets	32,00
	<i>im Pitabrot eingewickelt</i>	17,50
	<i>Gyros made from swiss chickenbreast fillet, served in a plate or wrapped „to go“</i>	
	Angusburger hausgemacht, Sesambrötli, Käse, Zwiebeln, knuspriger Speck, Pommes	27,00
	<i>Beefburger homemade, Sesamebread, Cheese, Onions, Sauce, crispy bacon, french fries</i>	

Fasnachtskarte vom 8. bis 13. Februar, ab 11 Uhr

Carnivals menu from February 8th to 13th




## ALLES AUCH TAKE AWAY


### HAUPTGÄNGE / MAIN DISHES

-  Vegetarischer Meze Mix mit Tzatziki, Auberginensalat, 27,50  
gebackener Fetakäse, Oliven-Mix, Spinat-Fetatarte, Pitabrot  
*Greek-Meze-Mix with Tzatziki, Aubergine salad, baked Fetachees with bellpepers, Organic olives, Spinach-Feta cake, grilled Pita*
- Lasagne auf Griechisch «PASTIZIO» – Maggronen, Rindsbolognese, Béchamel 23,00  
*A kind of Greek Lasagne with pasta, beef bolognese and béchamel*
-  Mousakas – Gratin mit Kartoffeln, Auberginen, Rindsbolognese, Béchamel 29,50  
*The greek classic gratin, with potatoes, aubergines, beef Bolognese, béchamel*
-  Saftiges Swiss Premium Ribeyesteak mit Kräuterbutter 38,00  
Beilage Fritten oder frisches Gemüse plus 6,00  
*Grilled Swiss-Premium-Ribeyesteak with herbs butter up on your wish with french fries or fresh vegetables*

### DESSERTS

-  Kugel Glace (Schoggi, Vanille, Zwetschgen, Mango) 4,50  
mit frischem Schlagrahm 1,50  
*Scoop of Ice Cream (Chocolate, Vanille or Prune sorbet)*
- Tageskuchen vom Huusbeck, mit Rahm garniert 8,50  
*Daily offer of a pie, garnished with whipped cream*
- „Banofi“ – Biskuit, Karamel, Banane, frischer Rahm 11,00  
*Biscuits, caramel, banana, fresh whipped cream*
- „Baklavà“ caramelisierte Pistazien, Baumnüsse, Mandeln 14,00  
im knusprigen Filoteig

### UND KINDERGERICHTE AUF ANFRAGE

-  Deklaration: Schwein, Poulet, Rind: CH. Preise in CHF inkl. 7.7% MWST  
Diese Gerichte sind glutenfrei. In Klammern heisst, das Brot muss getauscht oder eine Zutat ersetzt werden.  
*This menus are gluten-free. In Brackets means, we have to replace the bread.*

