



Hotel Restaurant
Belfort

Speisekarte

Vorspeisen – Kalte Vorspeisen & Salate

Rindstatar mit Toast und Butter	Vorspeise 19.50 Hauptgang 36.00
Bündnerfleischcarpaccio mit Bündner Bergkäse und Baumnüssen	17.50
Mischsalat: Bunte Blattsalate mit Gemüsestreifen, Mais und Tomaten	9.50
Bunter Blattsalat mit Nüssen und Kernen	9.50
Nüsslisalat mit Ei	12.50

Alle Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Salatsaucen: Balsamico-Vinaigrette oder French Dressing.

Vorspeisen – Suppen

Gerstensuppe «Belfort» (auch vegetarisch erhältlich)	11.00
Rindsbouillon mit Sherry und Kräuterflädli	9.50

Vorspeisen – Falsche Schnecken

Moni's Hackfleischbällali mit Kräuterbutter überbacken	14.50
--	-------

Pasta & Co.

Hausgemachte Pizzoccheri aus Gran Alpin-Buchweizen mit Kartoffeln, Speck, Landjäger, Weisskohl, Rahm und Bündner Bergkäse	Vorspeise 17.50 Hauptgang 26.50
Hausgemachte Pizzoccheri aus Gran Alpin-Buchweizen mit Kartoffeln, Weisskohl, Baumnüssen, Rahm und Bündner Bergkäse	Vorspeise 17.50 Hauptgang 26.50
Capuns Belfort (auch vegetarisch erhältlich)	Vorspeise 17.50 Hauptgang 26.50

Moni's Gemüseplatte

Taler vom Grünen Hokkaido-Kürbis im Haselnussmantel auf Pilzragout und Gemüse garnitur	38.00
--	-------

Flammkuchen

Alle Flammkuchen sind mit Sauerrahmcrème und jungen Zwiebeln und zusätzlich:

Klassisch mit Schwarzwälder Rohschinkenstreifen	16.00
mit Avocado, Strauchtomaten, Käse und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen	25.00
mit Kürbis, Baumnüssen und Käse	22.00
mit Käse und Schwarzwälder Rohschinkenstreifen ohne Sauerrahmcrème dafür mit Tomatensauce	22.00

Für Fleischliebhaber

Rosa gebratenes Rindsentrecôte, tranchiert, serviert mit Gemüse, Pommes Frites und Kräuterbutter	46.00 kleine Portion ab 2 Personen 39.00
Moni's Weiderind-Burger im Sesambrot mit kleinen Strauchtomaten, Cipollotti und Speck serviert mit Cole-Slaw-Salat mit Pommes Frites	28.00 +5.00
Kalbsröllchen im Rohschinkenmantel auf weissen Languedoc-Bohnen mit Dörrtomatenstreifen serviert mit Gewürzkartoffeln	42.00
Kalbs-Cordon Bleu mit Gemüse und Pommes Frites	46.00
Panierte Kalbsschnitzel mit Gemüse und Pommes Frites	42.00 kleine Portion 36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher Art» mit Moni's Butterrösti	42.00
Moni's Schweins-Cordon Bleu mit Pommes Frites	32.00
Panierte Schweinsschnitzel mit Pommes Frites	25.00 kleine Portion 21.00

Fisch

Alvaneuer Forelle

Ganze Forelle am Stück im Ofen gebraten mit Bergkräutern serviert mit Ofengemüse, Gewürzkartoffeln und Kräuter-Joghurtcrème	38.00
---	-------

Eglichnusperli auf Ofengemüse serviert mit Kräuter-Joghurtcrème und Salzkartoffeln	32.00
--	-------

Käse-Fondue ab 2 Personen

Fondue Belfort* mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und getrockneten Steinpilzen serviert mit Brot, Kartoffeln und Bündnerfleisch	32.00 pro Person
Klassisches Fondue mit Brot	26.00 pro Person
mit einer Portion Kartoffeln*	+ 8.00

* 30 Minuten Wartezeit, da wir für Sie alles frisch zubereiten.

Ab 9 Personen bitten wir Sie, sich vorgängig mit uns in Verbindung zu setzen, um ein Menü zu besprechen. Bei Konsumation von nur einer Vorspeise ohne Hauptgericht behalten wir uns vor, das Gedeck am stoffgedeckten Tisch separat zu verrechnen. Bei Veränderungen der Gerichte behalten wir uns vor, den Preis entsprechend dem Mehraufwand anzupassen. Alle Preise pro Person in Schweizer Franken inklusive 7.7% MWST.

an Guata