



MONS LODGE

— 1769 —

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT 1769

Wir legen grossen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und Regionalität. Deshalb beziehen wir unsere Produkte wenn immer möglich von regionalen Produzenten und achten auf saisonale Angebote sowie kurze Transportwege.

Unsere Trockenfleisch-, Speck-, Schinken- und Wurstspezialitäten stammen von regionalen Metzgereien. Rind-, Kalb-, Schweine- und Pouletfleisch kommen ausschliesslich aus der Schweiz. Unser Fisch stammt je nach Saison aus verantwortungsvoller Wildfang- oder Aquakultur. Gerne informiert dich unser Serviceteam über die aktuelle Herkunft.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir dich gerne persönlich. Unsere Gerichte können Spuren von allergenen Zutaten enthalten.

Brotdeklaration

Unser Brot und unsere Backwaren stammen je nach Verfügbarkeit aus der Schweiz, Deutschland, Frankreich oder den Niederlanden.

Allergene

1 Glutenhaltiges Getreide | 2 Krebstiere | 3 Eier | 4 Fisch | 5 Erdnüsse | 6 Soja | 7 Milch und Laktose | 8 Schalenfrüchte | 9 Sellerie | 10 Senf | 11 Sesam | 12 Sulfite | 13 Lupinen | 14 Weichtiere



Vegetarisch

Vegan

Wir wünschen dir einen genussvollen Aufenthalt und en Guata!



MONS LODGE

— 1769 —

SALATE

 **Grüner Salat**
mit Hausdressing nach Wahl
CHF 9.50 (1,7,10)

 **Gemischter Salat**
CHF 10.50 (1,7,10)

Wurst-Käse-Salat
garniert mit knackigen Salaten
CHF 19.50 (7,10)

Wahlweise mit:

Französischem Dressing ^{1,6,12,13}

 Italienischem Dressing ^{12,13}

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe
nach traditionellem Rezept
CHF 13.00 (1,3,7,9,12)

 **Kohlrabi-Apfel-Cremesuppe**
CHF 11.50 (7,9)

Kalte Tagessuppe
Fragen Sie unser Serviceteam
CHF 10.50

VORSPEISEN

Bresaola & Burrata
mit bunten Kirschtomaten
CHF 26.50 (7)

Bündner Plättli
Trockenfleisch, Rohschinken, Salsiz,
Bergkäse und Hausbrot
CHF 28.50 (1,7)

 **Honig-Ziegenkäse**
gemischter Salat mit Nici-Äpfeln und
gratiniertem Ziegenkäse
CHF 19.50 (7,10)

Rindertatar
mit knackigem Salat und Pommes
frites
CHF 34.50 (1,3,9)

 **Berg-Caprese**
Mozzarella, Tomaten, roter Basilikum
und Focaccia
CHF 19.50 (1,7)

Marinierter Lachs
Fenchel, grüne Äpfel und
Meerrettichjoghurt
CHF 22.50 (4,7)

FITNESS-TELLER

Rosa Roastbeef

Salat und Alpenkräuter-Joghurt
Dressing

CHF 29.50 (7)

Kräuter-Falafel (Vegan)

Salat mit Hummus und grilliertes
Gemüse Italienischem Dressing

CHF 24.50 (1,11)

Zitronen-Thymian-Hähnchen

gemischter Salat und Parmesan dazu
Hausdressing

CHF 26.50 (7)

Geräucherte Forelle aus Bivio

Salat, Gurken, Kartoffeln und
Buttermilch Dressing

CHF 28.50 (4,7)

PASTA

Makkaroni mit drei Tomatensorten

und Ricotta

CHF 25.50 (1,7)

Spaghetti

mit Zwiebeln, Speck und
geräuchertem Ricotta

CHF 24.50 (1,7)

Polenta Taragna mit Pilzen und Gorgonzola

CHF 24.50 (7)

Gemüse-Spätzli an Käse-Sauce Vegane Ausführung erhältlich

CHF 22.50 (1,3,7)

Risotto Mons

Risotto mit Roter Bete, Taleggio und
Baumnüssen

CHF 25.50 (7,8)

HAUPTGERICHTE

Bündner Capuns

mit gratinierter Käsesauce

CHF 26.50 (1,3,7)

Geschmortes Rindsragout

mit Polenta Taragna

CHF 34.50 (7)

Bratwurst vom Grill

mit Rösti und Zwiebelsauce

CHF 26.50

Cordon Bleu vom Schwein

mit Pommes frites und Gemüse

CHF 38.50 (1,3,7)

Rinds-Entrecôte

mit Kräuterkartoffeln und

Marktgemüse

CHF 42.50

Burger 1769

Cheeseburger Rindfleisch mit

geschmolzenem Bergkäse, mit

knusprigen Pommes frites.

CHF 28.50 (1,3,7)



Vegan 1769 Burger

Veganer Burger mit pflanzlichem

Patty, mit knusprigen Pommes frites.

CHF 27.50 (1,6)

DESSERTS

Nusstorte

CHF 8.50 (1,3,7,8)

Tiramisu mit Heidelbeeren

CHF 14.50 (1,3,7)

Apfelkuchlein

mit Vanillesauce

CHF 13.50 (1,7)

Quarkstrudel

mit Beerenkompott

CHF 12.50 (1,3,7)

Bavarese ai Frutti di Bosco

mit weissen Schokoladenflocken und

saisonalen Beeren.

CHF 12.50 (7)