



Unsere Vorspeisen

Thom Kah Gai Suppe mit Kokosmilch, Galgant und Poulet	15/28
Pastinaken Cremesuppe	11
Blattsalat mit gerösteten Kernen	10
Salat Twenty7 assortierte Salate, Blattsalat und Tomate	13
Duett von Jakobsmuschel und Karotte flambierte Jakobsmuschel mit Karottencouscous, Karottesud und glasierte Minikarotten	22
Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebeln	23/38
Swiss Beef Tartar mit gebeiztem Eigelb gepickeltem Gemüse, Kräutersalat und Toast	23/38

Hausgemachte Salatsaucen:

Balsamico Dressing

French Dressing





Unsere Hauptgänge

Aus Wald und Wiese

Wiener Kalbsschnitzel serviert mit Pommes frites	37/44
Swiss Beef Burger (180g) mit Raclettekäse dazu Pommes frites, Speck, Tomate, Eisbergsalat und Hot Honey Ranch Sauce	29
Rindsfilet gebraten auf Blattspinat mit Jus und Kartoffelgratin Ladies Cut ca. 140g Men's Cut ca. 190g	46/53
Gefüllte Pouletbrust grillierte Pouletbrust gefüllt mit Spinatcreme dazu Tagliatelle und Spinatrahmsauce	33
Hausgemachter Kalbshackbraten mit Kalbsjus, Kartoffelstock und Minikarotten	39
Kalbs Bratwurst mit Rösti und Zwiebelsauce	21
Geschmorrte Kalbskopfbäggli serviert mit Bramata, Jus und Gemüse	36
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	31



Aus See und Meer

Lachsfilet auf der Haut gebraten	35
an Zitronen-Dillsauce, Blattspinat und Weissweinrisotto	
Steinbutt mit Mandelbutter	42
dazu sautierte Kefen und Weissweinrisotto	
Gambas al Ajillo	25/31

Fleischlos, aber nicht reizlos

Spinat-Ricotta Ravioli an einer Kräutersauce	23
Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino	18/24
Bramataschnitte mit Käse überbacken	34
dazu eine Kräuter-Frischkäsesauce und Gemüse	

Unsere Beilagen:

Tagliatelle
Weissweinrisotto
Pommes frites
Kartoffelstock
Bramata
Marktgemüse
Blattspinat
Rösti + 4



Für unsere jüngsten Gäste

Chickenfingers mit Pommes frites und Rüeblì	14
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Rüeblì	14
Schweinsrahmschnitzel mit Tagliatellen und Rüeblì	14
Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln	14

**Zu allen Kindermenüs gibt es zum Dessert eine Kugel Mövenpick-Glace
nach Wahl, garniert mit bunten Smarties**

Deklarationen:

Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Geflügel –
Gemüse und Kartoffeln -
Eier-
Käse-
Egfilets -
Lachs -
Jakobsmuscheln -
Steinbutt -
Fischstäbchen -
Eden Crevetten -
Brot, Gipfel -

Schweiz
aus der Region
Schweiz
Schweiz
Estland
Norwegen
Japan
Spanien
Niederlande
Natürliches Ökosystem Mangrovenwald, Vietnam
Schweiz

**Bei Fragen zu Allergien oder Intoleranzen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal
Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusiv 8.1 % MwSt.**

TWENTY





Club Classics & Snacks

Golfersalat mit Avocado, Gurke, Tomaten

Ei und gerösteten Kernen

18

Dazu können Sie wählen:

4 Stk. Egliknusperli + 12

4 Stk. Pouletinnenfilet + 12

5 Stk. Golden Shrimps + 13

Lachsfilet + 16

Club Sandwich

gebratene Pouletinnenfilets, knuspriger Speck
Eisbergsalat, gebratenes Ei, Tomaten und Pommes frites

29

Vegetarisches Clubsandwich

Avocado Eisbergsalat, gebratenes Ei, Tomaten
und Pommes frites

26

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

16

Spaghetti

Bolognese

19 / 24

Aglio, olio e peperoncino

18 / 24

mit Gambas

+ 3 pro Stück

Chickenfingers (200g) mit Tortilla Chips

dazu Hot Honey Ranch Sauce oder Cocktail Sauce

18

Portion Pommes frites

7 / 11

Sandwiches / auch zum Mitnehmen

Schinken, Salami, Käse, Fleischkäse

10 / 8

Bündner Rohschinken, Bündner Fleisch

11 / 9





Unsere Hausgemachten Desserts

Vacherin Torte	10
Creme Brûlée	8
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern dazu Sauerrahmglace, Rahm und mit Früchten garniert	15
Früchtewähe oder Torte	7/8.5

Vielen Dank, dass Sie bei uns sind!

Genießen Sie unsere mit Liebe zubereiteten Speisen und lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Qualität, Frische und Gastfreundschaft stehen bei uns an erster Stelle – wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit und guten Appetit!

Ihr Twenty7 Team

