

Öffnungszeiten
Montag – Freitag 06.30 –19.00 Uhr
Samstag 07.00 –18.00 Uhr
An Sonntagen sowie allgemeinen Feiertagen haben wir geschlossen.

85 *1933*
2018

Jubiläums Angebot April

Hausgemachtes Zitronen-Limetten Törtchen mit Kaffee, kleinem Milchkaffee, Tee oder einem Espresso

Fr. 7.50 (anstelle Fr. 8.50)

85 *1933*
2018

Voranzeige:

2. Soirée Maron im 1.Stock mit

Quirina Lechmann (Sopran),
Henri Fleury (Tenor)
Duri Collenberg (Piano)

Datum : **4. Mai 18**

Eintritt: ab 18.15 h; Beginn 18.30 h

Preis inkl. Apéro Riche Fr. 55.—

Thema: Elixir d'amour

Platzzahl beschränkt

Anmelden unter info@maron-chur.ch

Wochenhit

„Frühlingsgefühle“

Frische weisse Spargelstangen
serviert mit Brösmeli, hausgemachter Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln
Fr 22.50

Tagesmenu

Montag, 16. April 2018

Ruccolaschaumsuppe

Ofenwarmer Hackbraten mit Bärlauch an feinem Bratenjus, begleitet von frischem Tagesgemüse und hausgemachtem Kartoffelstock

Dienstag, 17. April 2018

Aargauer Rübliceremesuppe mit Croûtons

Klassisches Wiener Backhendl (Knochenfrei)
Feine Schweizer Pouletstückli frisch paniert und knusprig serviert mit Zitrone, Preiselbeeren, grünem Salat und Pommes frites

Mittwoch, 18. April 2018

Grüne Couscoussuppe mit Joghurt und Zitrone

Kalbfleisch Saltimbocca frisch gegrillt an Portweinjus, Ratatouillegemüse mit Tomatenöl und Safran Risotto

Donnerstag, 19. März 2018 (Vegi – Tag)

Spargelschaumsuppe mit Zitronenbisquit

Vegetarische grüne Spargel Ravioli geschwenkt in luftiger Minzsauce mit Aroma von Orange und Erdbeeren, garniert mit französischem Spargel Crunch

Freitag, 20. April 2018

Leichte Apfel - Tomatensuppe

Zanderknusperli goldgelb ausgebacken, serviert mit Zitronengarnitur, Sauce Tartare, frischem Salat mit Gemüse Kräutervinaigrette und Salzkartoffeln

Fleischdeklaration: Poulet = Schweiz/EU; Kalb= Schweiz; Rind = Schweiz/EU

Preis inklusive Menusalat oder Tagessuppe Fr. 19.--



No 1 „Bärlauch Ravioli“

Feinschmeckende Bärlauch Ravioli mit geschmorten Sana Marzano Tomaten, frisch geschwenkt in aromatischer Bärlauch Pesto garniert mit Parmesanflocken und marinierten Salattopping
Fr. 18.—

No 2 „Bärlauch Bratwurst“

an feiner hausgemachter Zwiebelsauce, Salatgarnituren und feinem Kartoffelsalat mit Ei
Fr. 19.50

No 3 „Schweizer Rindssteak (Huft) mit Bärlauchmarinade“

A la minute und frisch gegrillt an würziger Kräuterbutter, Salatgarnitur und Pommes frites
Fr. 24.—

Bärlauch- der Allrounder bei den Naturheilmitteln. Der Bärlauch ist ein Tausendsassa. Zahlreiche Wirkungen werden diesem Kraut zugeschrieben, da er wegen seiner schwefelhaltigen Öle eine antibakterielle Wirkung hat. So kann er bei Darmstörungen, Bluthochdruck, Rheuma, Arteriosklerose, Bronchitis, Fieber und zahlreichen anderen Beschwerden eingesetzt werden.
(Quelle naturschutz.ch)