

Salate

Grüner Salat	8.--
Gemischter Salat	9.50
Alpensalat Blattsalat, Sprinzrollen, Bündnerfleisch,	16.--
Tomatensalat mit Morzarella Basilikum und Olivenöl	15.--
Salatteller bunt gemischt	17.--
Thonsalat garniert	17.50
Wurstsalat garniert	17.50
Rauchbrettli (Bündnerfleisch Rohschinken, Salami etc.)	19.--
Beefsteak Tartar Toast und Butter <i><u>(Tartar siehe Spezialkarte)</u></i>	22.-- 30.--

Suppen

Gazpacho Andalousia Spanische Gemüsesuppe eiskalt serviert	9.--
Tagessuppe	7.--

	½ Port.	Port.
Dyrberg Rauchfisch Variation Alpenkräuterlachs, Red Lachs, und Rauchforelle	24.--	30.--
Rosé-Crevetten-Cocktail	19.50	25.--
Thunfischcarpaccio mit Sprinz	19.50	25.--
Pouletsalat Hawai	22.--	
Vitello tonnato kalter Kalbsbraten an feiner Thunfischsauce	18.50	24.--
Huftdeckel-Roastbeef sauce tatar	22.--	25.--
Siedfleischcarpaccio lauwarm mit Meerrettich	19.50	25.--
Serrano Rohschinken mit Melonen	18.50	24.--

Fischspezialität

Zanderknusperli sauce tartar Ofenkartoffeln oder garniert mit Salat	26.--
Frischlachssteak vom Grill Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	30.--

Grillspezialitäten

Servelat natur	8.--
garniert	15.--
Buurebratwurst	11.--
garniert	18.--
Entrecôte vom Grill Cafe de Paris	38.--
Rumpsteak (Rind)	32.--
Kalbspailard (dünnes Kalbsschnitzel)	36.--
Ch-Pouletbrust vom Grill	25.--

Alle diese Gerichte sind garniert mit:

**Hausgemachter Kräuterbutter,
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Grillgemüse**

Oder garniert mit Salat

Sommer-Hit

Surf and Turf	48.—
Kalbskötlette und Hummerschwanz Rock Lobster Ofenkartoffeln mit Sauerrahm	

Klassiker

	Kalb	Schweins
Schnitzel paniert Pommes frites	34.--	22.--
Schnitzel Rahmsauce mit Nüdeli	34.--	24.--
Cordon bleu Pommes frites	35.--	29.--
Duc Toast Schweinsfiletmedaillon auf Toast mit Madagaskarsauce und Kräuterbutter		22.--
Buurebratwurst Zwiebelsauce Rösti		18.--



Herzlich Willkommen

Im Gasthof Duc



Der Sommer verwöhnt uns mit einer reichen Auswahl an Lebensmitteln
Es erwarten Sie leichte Sommergerichte und feine Grilladen
Aber auch unsere Klassiker haben ihren Platz

Sommerweine im Offenausschank

	1dl	75cl
Heida Les pyramides AOC , Salquesch Aperitiv, Süßwasserfisch, Hors d'oeuvre, Krustentiere, Bergkäse	7.50	49.--
Dôle blanche AOC Adrian Mathier Pinot noir, Gamay, Dôle Aperitiv, Salate, Krustentiere, Fische	6.80	43.--
Maienfelder von Salis Ein herrschaftlicher Wein voll Charme und Eleganz Feinmundig und fruchtig, nicht zu schwer und nicht zu Leicht, passend für alle Mahlzeiten	7.--	45.--
Pinot noir de Salquenen AOC No filtré, Oskar Mathier, Salgesch Schöner fruchtiger Auftakt im Mund mit feinen Taninen, die sich im Gaumen sehr schön entwickeln Sehr harmonisch ausgewogen, die Frucht des Pinot Noir	7.50	48.--

kommt voll zum tragen

Passo di Tambo Merlot Ticino DOC	6.50	42.--
Passt Hervorragend zu Rotem und gegrilltem Fleisch		