



# LANDHOTEL HIRSCHEN TRÜLLIKON

## Mittagsmenu vom 10. April 2026

Menu I	<b>Rüebli-suppe</b>	
	***	
	<b>Kleiner Salat</b>	
	***	
	<b>Rindfleischvogel mit Kalbfleischfüllung, Risotto und Gemüse</b>	<b>21.00</b>

Menu II	<b>Consommé mit Flädli</b>	
	***	
	<b>Kleiner Salat</b>	
	***	
	<b>Frisches Lachsforellenfilet an Nolly Prat Buerre Blanc, Salzkartoffeln und Gemüse</b>	<b>26.00</b>

## Tagesteller

Limonen Ravioli mit Bärlauch Pesto, confierten Cherrytomaten, Cashewnüssen und Grana Padano (vegetarisch)	22.00
Saftiges Metzger Kotelett vom Schwein, Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	28.00
Fitnesssteller mit gebratener «Suprême» Pouletbrust und Kräuterbutter	25.00
Rahmschnitzel vom Schwein mit Nudeln und Gemüse	22.00

Tagesdessert: Hausgemachte Bündner Nusstorte mit Vanilleglace 6.00

Tagessuppe und/oder kleiner Salat als Vorspeise zum Tagesteller 4.50

[Nichts Passendes dabei? Unsere Saison Speisekarte bietet weitere Köstlichkeiten](#)