



B E V E R
L O D G E
e n g a d i n

WOCHEN-SPECIAL

30. März – 04. April 2026

Mittagsteller inklusive kleinem Salat oder Tagessuppe

19.80

von 11.45 bis 13.45 Uhr

Montag

Champignons-Risotto

Mascarpone | Käse | Kräuter



Dienstag

Bever Lodge Schnipo

Paniertes Schnitzel vom Appenzeller Säuli | Pommes frites | Zitronenschnitz

Mittwoch

Spaghetti Bolognese

Salbeibutter | Parmesan

Donnerstag

Schweins-Voessen

Polenta Taragna | Gemüse

Wochen-Hits

Schweins-Saltimbocca aus dem Appenzell

34

Rotweinjus | Salbei | Rohschinken | Weissweinsrisotto | Romanesco

Penne Arrabiata

Tomatensauce | Chili | Knoblauch | Basilikum



23

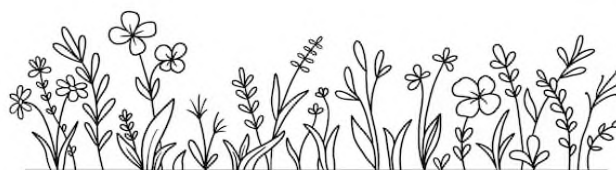
Tagliata Burger aus dem Münstertal

35

Oregano Ciabatta | Rindsentrecôte | Rucola | Honig-Barbecue Sauce | Tomaten

Parmesan | Balsamico | Pommes frites oder Salat

Wir verwenden, wenn nicht anders vermerkt, ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



s p o r t l i c h ♦ k u l i n a r i s c h ♦ m o d e r n

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

GUTEN
APPETIT