

MENUKARTE

INFORMATION AN UNSERE GÄSTE

Das Loë ist ein Restaurant mit einer sozialen Zielsetzung

Es versteht sich als ein Integrationsbetrieb, der Arbeitsplätze für Menschen anbietet, die auf Grund einer psychischen Erkrankung leistungsbeeinträchtigt sind. Sie arbeiten Hand in Hand mit Fachleuten in der Küche, im Service, im Büro und der Lingerie. Das Projekt wurde mit der Eröffnung am 2. Mai 2005 ins Leben gerufen.

Uns sind frisch zubereitete, saisonale Gerichte mit Lebensmitteln aus art- und umweltgerechter Produktion wichtig.

Wir legen grossen Wert auf eine freundliche Bedienung und tragen Sorge zu einem respektvollen, menschlichen Umgang in einer guten Atmosphäre.

Fragen Sie bei Allergien nach unserer Karte, die alle Deklarationen enthält.

Öffnungszeiten

Montag und Dienstag	09.00 – 17.00
Warme Küche	11.30 – 14.00
Mittwoch bis Freitag	09.00 – 22.00
Warme Küche	11.30 – 14.00 18.00 – 21.00
Samstag und Sonntag	Ruhetag

Weitere Infos zu unserer sozialen Zielsetzung unter:
www.cosmea.ch

VORSPEISEN

Salat grün 10.50

Salat gemischt 10.50

Nüsslisalat 16.50
mit Speck, Ei und Croûtons

«Loë Lachs» 17.50
hausgeräucherter Lachs aus dem Misox 29.50 (Hauptgang)
mit roten Zwiebeln, Kürbischutney,
Apfelmeerrettich und kleinem
Kartoffel-Frischkäse-Muffin

Salatteller mit Ei 19.50

Zur Auswahl stehen: französische und italienische Salatsauce.

SUPPEN

Rindsbouillon 7.50
mit Flädli

Gelbe Curryschaumsuppe 12.50
mit Kokos-Bananen-Spiess

Französische Zwiebelsuppe 12.50
mit überbackenem Käsebrot

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Capuns Sursilvans

in Milchbouillon mit	3 Stk.	20.00
Trockenfleischwürfel und	4 Stk.	25.00
Maraner Alpkäse	5 Stk.	28.00

Dieses Gericht ist auch vegetarisch erhältlich (– 1.00).

Kartoffel-Maluns

27.50

dazu hausgemachtes Apfelmus
und Valser Weinkäse

Quarkpizokel

28.50

mit Kürbis, Marroni und Waldpilzen

Nanis Kalbshacktätschli

39.50

an Kräuterrahmsauce, hausgemachte
Tagliatelle und buntes Marktgemüse

Forellenfilet

aus dem Weisstannental

34.50

an brauner Butter
Sämiger Risotto und Babyblattspinat

 Diese Gerichte sind vegetarisch erhältlich.

LOË-KLASSIKER

Schweinsschnitzel paniert 31.50
Pommes frites und buntes Gemüse

Loë Curry 33.50
Pouletbrust, Basmatireis, Wokgemüse
und frische Früchte

Cordon bleu vom Schwein 30.00 (200 g)
gefüllt mit Alpkäse und Hinterschinken 36.00 (250 g)
Pommes frites und buntes Gemüse

Cordon bleu vom Kalb 38.00 (200 g)
gefüllt mit Alpkäse und Hinterschinken 48.00 (250 g)
Pommes frites und buntes Gemüse

Kalbslebergeschnetzeltes 39.00
an Balsamico-Honigsauce
knusprige Rösti



Diese Gerichte sind vegetarisch erhältlich.

VEGAN, GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Vorspeise	Gemischter Salat	10.50
	mit italienischem Dressing	

	Currycrèmesuppe	12.50
	mit Kokos-Banane	

Hauptgang	Bananen-Curry 	28.50
	Basmatireis, Wokgemüse und Kokos-Bananen-Spiess	

	Falafel-Crispy-Burger 	29.50
	mit Kürbis-Mango-Dip und Pommes frites	

 Diese Gerichte sind vegetarisch erhältlich.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Räuberteller

geräubert wird bei den Eltern

–.–

Hausgemachte Penne

an Tomatensauce

10.50

Chicken-Nuggets

mit Pommes frites und Gemüse
(weitere Nuggets 2.50 pro Stk.)

3 Stk. 11.50

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes frites und Gemüse

14.50

Rahmschnitzel vom Schwein

mit hausgemachten Tagliatelle und Gemüse

14.50

Pommes frites

kleine Portion

7.50

grosse Portion

9.50

Kinder-Glace-Überraschung

gehört zum Essen dazu

–.–

Fleisch

Poulet, Schwein, Rind, Kalb und Wurstwaren: Schweiz

Fisch

Forelle: Weissstannen, Schweiz (Zucht)

Lachs: Misox, Schweiz (Zucht)

Wild

Schweiz

Backwaren

Hausgemacht oder aus Schweizer Produktion



Arbeitsplätze für Menschen mit
psychischer Behinderung

Bahnhofplatz 7
7001 Chur
www.cosmea.ch
info@cosmea.ch



Loëstrasse 161
7000 Chur
www.cosmea.ch
info@restaurantloe.ch