

zum A'fang

öppis warms, zum löfflä und suschtigs

Bouillon nature		6.50
Bouillon mit Ei		8.--
Bouillon mit Mark		9.50
Schnecken in feiner Kräuterbutter	6 Stück	15.50
Schneckenbrötchen	3 Stück	12.--
Kräuterbrötchen	4 Stück	9.50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino		15.--
Bündner Chrutchrapfe in Salbeibutter geschwenkt (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	17.50

öppis chalts

Blattsalat mit französischem oder italienischem Dressing		10.50
Kleiner Gemischter Salat		13.50
Tomatensalat Italienische Art an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di bufala und Zwiebeln		15.--
Cäsarsalat knackiger Eisbergsalat mit Speckwürfel, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierter Sauce		14.--
Geiss-Frischkäse mit Honig aus der Grafschaft Schwellisee überbacken dazu ein Bouquet von Blattsalaten an Dressing von Balsamico und Thurgauer Rapsöl, Chutney		17.--
Rinds- Carpaccio mit feinem Olivenöl und einjährigem Aroser Alpkäse		20.50
Tatar vom Swiss-Prime-Rind (70g) mit Wachtelspiegelei, Garnitur von Blattsalaten und Knoblauchtoast		25.--

Sau guat

Steak 180g vom Nierstück mit Eierschwämmli in Rahmsauce Quarkpizokels und Marktgemüse	29.--
Kleine Portion 140g	23.--
Schnitzel vom Nierstück mit Kräuterbutter und Salaten garniert (ohne Beilage)	26.--
auf Wunsch Beilage extra	6.--

Herkunftsland Schweinefleisch : Schweiz

Wasser und Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Ragout von Zucchetti, Tomaten und jungem Lauch mit Pinienkernen & Pecan - Nüssen dazu mediterraner Kartoffelschaum	42.--
Kleine Portion	36.--
Tagliata vom Thunfisch auf grünem Gemüse-Curry mit Ingwerschaum und Basmati-Reis	48.--
Kleine Portion	42.--

Herkunftsland der Fische:
Da die Herkunft variiert
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter

**Liebe Gäste wir bereiten Ihnen gerne auch
Gluten- und Laktosefreie Gerichte zu.**

jung und zart vom Kalb

Geschnetzelte Leber in Kräuterbutter gebraten dazu servieren wir Butter-Rösti	33.50
Kleine Portion	27.50
"Schanfigger Geschnetzertes" mit Salsiz und Steinpilzen, dazu servieren wir Butter-Rösti	39.--
Kleine Portion	33.--
Wienerschnitzel , mit Pommes- frites und feiner Gemüsebeilage	36.--
Kleine Portion	30.--
Cordon bleu , mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt dazu servieren wir Quarkpizokel und feines Gemüse	40.--

Herkunftsland unseres Kalbfleisches : **Schweiz**

g'sunds

Gemüsebeilage	5 Gemüse	11.--
Gemüsebeilage	3 Gemüse	7.--

Gut Ding will Weile haben:

Da unsere Küchenbrigade die Gerichte frisch zubereitet,
kann es zu Wartezeiten kommen.
Wir danken für Ihr Verständnis!

kraftvoll und au zart vom Rind

Tatar vom Swiss-Prime-Rind (130g) mit Wachtelspiegelei Garnitur von Blattsalaten und Knoblauchtoast	34.--
"Sportliteller" Rindsentrecôte 180g mit Kräuterbutter und reichhaltiger Gemüse-Garnitur (ohne Beilage)	42.--
auf Wunsch Beilage extra	6.--
Entrecôte 200g "Hausart" wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter und Pommes- frites serviert	40.--
Entrecôte "Hausart", 250g	48.--
Filet-Gulasch mit Eierschwämmli in Kräuterrahmsauce mit leicht gebratenen Quarkpizokel und Mandelbroccoli	43.--
Rindsfilet 180g mit Café de Paris - Kruste Jus & Kräuterschaum, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse	49.--
kleines Rindsfilet 140g mit Café de Paris - Kruste Jus & Kräuterschaum, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse	43.--

ab 2 Personen

Entrecôte double mit Sauce Bernaise,
reichhaltiger Gemüse garnitur
und Kartoffelkrapfen
pro Person 55.--

Herkunftsland unseres Rindfleisches : **Südamerika**
(kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein)

öppis chlises

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	19.50
Aroserli	9.50
Aroserli mit Pommes frites	13.--

nid Fleisch/nid Fisch

Tomatenspaghetti	17.50
Spaghetti all' arrabbiata	18.--
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	19.--
Bündner Chrutchrapfe (Spinatravioli) In Salbeibutter geschwenkt	24.--
Quarkpizokel mit Gemüse in Käse-Rahm-Sauce	23.50
Gemüseteller	23.50
Salatteller gross mit Ei mit französischem oder italienischem Dressing	19.50

g'raffleti Härdöpfel

Rösti	14.50
Chäsrösti mit Aroser Alpkäse	18.50
jede Rösti ist mit Spiegelei erhältlich pro Ei	2.50

Kinder Karte

Speisen

Kleiner Rüeblisalat	4.--	
Pfannkuchen mit Apfelmus	11.--	
Quarkpizokel mit Gemüse in Rahm-Sauce mit Käse überbacken	14.--	
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	14.50	
Rindsentrecôte mit Kräuterbutter Kartoffelkrapfen und Gemüsegar nitur	29.--	
"Schanfigger Geschnetzertes" mit Salsiz und Steinpilzen, dazu servieren wir Butter-Rösti	27.--	
1 Paar Aroslerli mit Pommes frites	10.50	
1 Stück Aroslerli mit Pommes frites	8.--	
Mini Tomatenspaghetti	10.--	
Räuberteller (nimm dir von Mamisteller)	0.--	
	Pommes frites	
1 Portion		9.--
½ Portion		7.--