

Speise- & Wildkarte

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 Chrutchröpfe 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

Sau guat

Steak 180g vom Nierstück mit Eierschwämmli in Rahmsauce
Quarkpizokels und Marktgemüse 29.--

Kleine Portion 140g 23.--

Herkunftsland Schweinefleisch : Schweiz

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.--

kraftvoll und au zart vom Rind

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, Kartoffelkrapfen und Marktgemüse	49.--
kleines Rindsfilet 140g mit Café de Paris - Kruste Jus, 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)

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.--

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

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

Gut Ding will Weile haben:

Da unsere Küchenbrigade die Gerichte frisch zubereitet,
kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis!

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 Gemüse garnitur	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.--	

Wildkarte

VORSPEISEN

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl	Fr. 9.50
<i>Herbstlicher Blattsalat</i> Mit Rehschnitzel, Wachtelspiegelei Lauwarmen Waldpilzen, Speck und Croûtons	Fr. 27.--
Der herbstliche Blattsalat ist auch ohne Rehschnitzel erhältlich	Fr. 17.50
Wildterrine mit Essigzwetschgen Und Sauce Cumberland An Salatbouquet	Fr. 19.--
<i>Jägernudeln</i> Hausgemachte Nudeln mit Speck, Steinpilzen, Eierschwämmli und Champignons An Rahmsauce mit frischen Kräutern	Fr. 25.--
Kleine Portion	Fr. 19.--

VEGETARISCH

Wildgemüseteller mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeere-Birne, Zwetschgen, Pilze und Spätzli	Fr. 23.50
--	-----------

REH

Rehschnitzel "Winzer Art"

Mit Eierschwämmli, Trauben und
Speckwürfeli
Garniert mit Rosenkohl, Rotkraut
Und Maroni

Fr. 42.--

Kleine Portion Fr. 36.--

Rehgeschnetzeltes

Mit Eierschwämmli in
Portweinrahmsauce
Und Preiselbeer-Birne

Fr. 38.--

Kleine Portion Fr. 32.--

Rehrücken

Ab 2 Personen

Reich Garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Trauben, Zwetschgen,
Preiselbeer-Birne und Pilzen
Wildrahmsauce und Preiselbeerschaum

Pro Person Fr. 57.--

GAMS

Médallions vom Gamsentrecôte
Mit Eierschwämmli in Rahmsauce
Garniert mit Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Fr. 49.--

Kleine Portion Fr. 43.--

Als Beilagen zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Spätzli oder Kartoffel-Kroketten

Hubertusteller

Rehschnitzel, Hirsch- und Gamsmedaillons
Garniert mit Rosenkohl,
Rotkraut und Maroni

Fr. 46.--

Kleine Portion Fr. 40.--

H I R S C H

Rosa gebratenes Hirschfilet

Auf Steinpilzragoût
Garniert mit
Rosenkohl, Rotkraut
Und Maroni

Fr. 45.--

Kleine Portion Fr. 39.--

Hirschpfeffer

Dazu servieren wir Spätzli
Und Rotkraut

Fr. 33.--

Kleine Portion Fr. 27.--

W I L D H A S E

Entrecôte vom Wildhasen
auf Eierschwämmli-Zwetschgenragoût
mit Quarkpizokel und Rosenkohl

Fr. 40.--

Kleine Portion Fr. 34.--

Als Beilagen zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen:
Spätzli oder Kartoffel-Kroketten

**Das Wild stammt aus der Schweiz,
Österreich, Deutschland und Neuseeland**

