

Vorspeisen

warm

Bouillon nature		7.--
Bouillon mit Ei		8.50
Bouillon mit Mark		9.50
Schnecken in feiner Kräuterbutter	6 Stück	15.50
Schneckenbrötchen	3 Stück	12.--
Kräuterbrötchen	4 Stück	9.50
Bündner Chrutchrapfe im Salbeibutter geschwenkt (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	17.50

kalt

Blattsalat , französisches oder italienisches Dressing		10.50
Gemischter Salat , französisches oder italienisches Dressing		13.50
Nüsslisalat „Mimosa“ , mit gehacktem Ei und italienischem Dressing		15.--
Rinds- Carpaccio mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		20.50
Geiss-Frischkäse mit Honig aus der Grafschaft Schwellisee überbacken dazu ein Bouquet von Blattsalaten an Dressing von Balsamico und Thurgauer Rapsöl		17.--

Schwein

Steak vom Nierstück an cremiger Pfefferrahmsauce Quarkpizokel, Gemüse	29.--
Kleine Portion	23.--

Lamm

Lamm-Entrecôte „Provençale“ Kartoffel-Krapfen, Ratatouille und Speckbohnenbündel	43.--
--	-------

Wild

Rosa gebratenes Hirschfilet auf Steinpilzragoût Quarkpizokel, Röteli-Rotkraut und Maroni	44.--
Kleine Portion	38.--

Herkunftsland

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland & Australien

Hirsch: Deutschland

Kalb

Geschnetzelte Leber in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	33.50
Kleine Portion	27.50
Geschnetzelte Nierli in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	30.--
Kleine Portion	24.--
„ Schanfigger Geschnetzeltes “ mit Salsiz und Steinpilzen Butter-Rösti	40.--
Kleine Portion	34.--
Wienerschnitzel Pommes frites, Gemüse	36.--
Kleine Portion	30.--
Cordon bleu , mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	41.--

Herkunftsland Kalbfleisch: Schweiz

**auf VORBESTELLUNG bis 14.00 Uhr
ab 2 Personen**

Fondue Chinoise mit Poulet-, Schweine-, Rind- und Kalbfleisch dazu servieren wir Reis und diverse hausgemachte Saucen & Garnituren	pro Person	49.--
---	------------	-------

Rind

„Sportliteller“ , Huftsteak 180g, Kräuterbutter reichhaltige Gemüse-Beilage (ohne Sättigungsbeilage)	35.--
Auf Wunsch Sättigungsbeilage extra	6.--
Entrecôte „Hausart“ 250g Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	48.--
Entrecôte „Hausart“ 200g Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	42.--
Filet-Gulasch „Stroganoff“ 180g Butternudeln	44.--
Rindsfilet 180g, Café de Paris Kruste Kartoffel-Krapfen, Selleriepürée, Gemüse	50.--
Kleines Rindsfilet 140g, Café de Paris Kruste Kartoffel-Krapfen, Selleriepürée, Gemüse	44.--

ab 2 Personen

Entrecôte double, Sauce Béarnaise
reichhaltiger Gemüsegar nitur
und Kartoffel-Krapfen
pro Person 55.--

Herkunftsland Rindfleisch: Irland

Fisch

für Sie frisch auf den Tisch

Auf der Haut gebratenes Saiblingfilet Weissweinschaum, auf Ragoût von Blattspinat, Morcheln, Cashew Nüssen und Pinienkernen Selleriepüree	42.--
Kleine Portion	36.--
Tagliata vom Thunfisch grünes Gemüse-Curry mit Ingwerschaum Basmati-Reis	48.--
Kleine Portion	42.--

Herkunftsland der Fische:

Da die Herkunft variiert, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Gemüse

Gemüsebeilage gross, 5 Gemüse	11.--
Gemüsebeilage klein, 3 Gemüse	7.--

Oder wollen Sie es fleischlos?

Spaghetti all'arrabbiata	19.--
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	19.50
Quarkpizokel Gemüse in Käserahmsauce	23.50
Bündner Chrutchrapfe (Spinatravioli) in Salbeibutter geschwenkt	24.--
Gemüseteller	24.50
Salatteller gross mit Ei, französisches oder italienisches Dressing	19.50

Gut Ding will Weile haben:

Da unsere Küchen-Brigade die Gerichte frisch zubereitet,
kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Liebe Gäste

wir bereiten Ihnen nach Möglichkeit gerne
auch gluten- und laktosefreie Gerichte zu.