

Mittags-Angebot



Die Gerichte aus dieser Karte servieren
wir Ihnen von

11.45 bis 13.50 Uhr

Auch am Nachmittag verwöhnen
wir Sie mit feinen Speisen.

Für JEDE Menuänderung berechnen wir CHF 2.--
NUR Gemüse anstelle Sättigungsbeilage 4.--
Für jedes zusätzliche Gedeck berechnen wir CHF 2.--

Husgmachti Suppa

Bündner Gerstensuppe	4 dl	13.50
Tagessuppe	4 dl	12.50
Ramensuppe , Brühe vom Suppenhuhn mit Miso		21.--
Ramennudeln, Poulet, Onsen Ei, Pak Choi, Kefen & Frühlingszwiebeln		

Salat und Plättli

Birchermüesli mit Rahm		12.--
Unser Trockenfleisch beziehen wir von der Hofmetzgerei Sonnenrüti		
Z'Vieri Plättli , Mostbröckli, Salsiz, Speck, Alpkäse, Butter, Birnbrot	230g	43.--
Husplättli , Mostbröckli, Speck, Alpkäse, Butter	130g	24.--
Schanfigger Salsiz , geschnitten vom		15.50
Aroser Alpkäse	120 g	16.--
Käsevariation , verschiedene Hart- und Weichkäse Kuh-, Ziege-, Schaf-, & Blauschimmelkäse	160 g	27.--
Blattsalat		12.--
Bunter Blattsalat mit Rüeibli, Randenwürfel, schwarzen Linsen		14.--
Nüsslisalat „Mimosa“ , mit gehacktes Ei		16.--
Cervelatsalat mit Blattsalat, Tomaten, Essiggurken & Ei	140 g	21.--
Siedfleischsteller , Sauce Vinaigrette Vom Schweizer Rindstafelspitz		24.--

Am ABEND auf VORBESTELLUNG (Vortag) ab 2 Personen
Entrecôte double, Sauce Béarnaise reichhaltige Gemüse garnitur
Chateaubriand, Sauce Béarnaise, reichhaltige Gemüse garnitur

Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel , Pommes frites, Gemüse	28.--
Kleines paniertes Schweinsschnitzel , Pommes frites, Gemüse	23.--
Geschnetzelte Kalbsleber , knusprige Butter-Rösti	40.--
Kleine Portion Kalbsleber , knuspriges Butter-Rösti	34.--
Rinds-Entrecôte „Hausart“ vom Schweizer Rind 200 g wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	46.--

Rösti

Rösti nature	16.50
mit Schanfigger Bio-Spiegelei	18.50
D'Rösti vo do	25.--
Aroser Alpkäse, Schanfigger Rohschinken mit Schanfigger Bio-Spiegelei	27.--
Rösti mit Rauchlachs	27.50
Kräuter-Sauerrahm	

Pasta & ohni Fleisch

	kleine Portion	Portion
G'Hackets mit Hörnli und Öpfelmues	18.--	22.--
Spaghetti all'arrabbiata (Vegan)	15.50	19.50
Gemüse-Curry (Vegan) mit Süsskartoffeln und schwarzen Linsen & caramelisierten Nüssen	20.50	24.50

Husgmachtli Chüeche

Marmorgugelhopf	5.--
mit Rahm	6.50
Frische Frucht-Wähe	6.--
mit Rahm	7.50
Dirk's Apfelstrudel nature	10.50
mit Rahm oder Vanillesauce	12.--

Ein kleiner Auszug aus unserer Glace Karte

Coupe GSPAN

Vanilleglace, Zwetschgensorbet mit Fruchtsalat & Rahm	12.50
klein	9.50

Nani Becher

Vanilleglace, Apfelsorbet mit warmen Himbeeren & Rahm	11.50
klein	9.50

Carolines Traum

Vanille-, Caramelglace, Nougatplätzchen, Caramelzucker & Rahm	11.50
klein	9.50

Coupe AROSA

Zwetschgen-, Zitronensorbet	15.--
Erdbeer-, Caramel- & Baumnussglace	

Wiener Café

1 Kugel Vanilleglace, heisser Kaffee & Rahm	9.50
---	------

Eiskaffee

Moccaglace gemixt, mit Rahm garniert	11.--
--------------------------------------	-------

Gebrannte Crème mit Rahm garniert

9.50

Petit Dessert 1 Kugel Glace nach Wahl mit Rahm und Schoggisauce

5.50



Danemark

Vanilleglace,
Schokoladensauce

11.--
Klein 8.50



Bananasplit

Vanilleglace
13.--



Chocobello

Chocolat- &
Stracciatellaglace

11.--



Kinder Karte



bis 12 Jahre

Himbeersirup (der 1. Sirup ist kostenlos)		1.--
Mineral nature	7.7 dl	9.50
Hustee	3 dl	5.--
	5 dl	6.50
	1 Liter	10.50
Kleiner Rüeblisalat		4.--
Paniertes Schnitzel, Pommes frites & Gemüse		16.--
Pfannkuchen mit Apfelmus		12.--
2 Stück Wienerli mit Pommes frites		11.50
1 Stück Wienerli mit Pommes frites		9.--
Tomatenspaghetti "Mini"		11.--
G'hackets mit Älplerhörnli und Öpfelmues		13.--

Dessert

Billy Smarties mit Smarties und Rahm Glace nach Wahl		6.--
Bärli mit Gummibärli und Rahm Glace nach Wahl		6.--
Frappe Glacearoma nach Wahl		6.50
Winnetou (Eis am Stiel)		2.50
Maxibonpops (Eispralinen)		5.--