

Vorspeisen

Curry-Kokos-Schaumsuppe mit Riesencrevette und gebratener Wassermelone		16.50
Schnecken in feiner Kräuterbutter	6 Stück	16.50
Bündner Chrutchapfe mit Eierschwämmli und jungem Lauch (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	23.50
Blattsalat , französisches oder italienisches Dressing		12.50
Bunte Blattsalate mit Granatapfel, Beeren, Nüssen & Kernen an fruchtigem Orangendressing		16.--
Salat von Datterini Tomaten an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di Bufala frischem Basilikum & Zwiebeln		18.50
Cäsarsalat knackiger Eisbergsalat, Speckwürfel, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierte Sauce		16.--
Gebratener Ziegenkäse Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen		22.--
Rinds- Carpaccio mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		25.--
Tatar vom Swiss-Prime-Rind 70 gr. Mit Wachtelspiegelei, gepickelten Spargel und Rübli Garnitur von Blattsalaten, geröstete Ruchbrotscheibe		26.--

Gut Ding will Weile haben:

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

Hauptgang

Duroc Schweins- Steak 180 gr. Eierschwämmli in Rahmsauce, Quarkpizokel, Marktgemüse	37.--
Kleine Portion 140 gr.	31.--
Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblinsfilet An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat, Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriepürée	48.--
Kleine Portion	42.--
Geschnetzelte Kalbs-Leber in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	40.--
Kleine Portion	34.--
"Schanfigger Geschnetzeltes" vom Kalb mit Salsiz & Steinpilzen Butter-Rösti	46.--
Kleine Portion	40.--
Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken & Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	47.--
Geschmortes Kalbskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce Kartoffel-Selleriepürée & Marktgemüse	52.--
Gemüsebeilage gross	14.50
Gemüsebeilage klein	8.50

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Rinds Entrecôte "Hausart" 250 gr.		56.--
Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip		
Rinds Entrecôte "Hausart" 200 gr.		46.--
Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip		
Rinds Filet-Gulasch mit Eierschwämmli in Kräuterrahmsauce		52.--
Quarkpizokel, Mandelbroccoli		
Rindsfilet 180 gr. mit Café de Paris-Kruste		60.--
Jus, Kräuterschaum & Öl, Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse		
Rindsfilet 140 gr. mit Café de Paris-Kruste		52.--
Jus, Kräuterschaum & Öl, Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse		
Bündner Chrutchrapfe (Spinatravioli) mit Eierschwämmli und jungem Lauch	8 Stück	30.--
Spaghetti all' arrabbiata (Vegan)		19.50
Gemüse-Curry (Vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Berglinsen & caramelisierten Nüssen		24.50
Rösti		16.50
Knusprige Rösti mit Gemüse		23.--
Rösti vo do mit Aroser Alpkäse, Rohschinken		25.--
jede Rösti ist mit Spiegelei erhältlich, pro Ei		2.50

Liebe Gäste, wir bereiten Ihnen gerne auch gluten- und
laktosefreie Gerichte zu.
Verlangen Sie die entsprechende Karte.

Kalte Platten & Salate

Unser Trockenfleisch beziehen wir von der Hofmetzgerei Sonnenrüti

Z'vieri Plättli , Mostbröckli, Salsiz, Speck, Alpkäse, Butter, Birnbrot	230 gr.	43.--
Husplättli , Mostbröckli, Speck, Alpkäse, Butter	130 gr.	24.--
Schanfigger Salsiz , geschnitten	100 g	15.50
Aroser Alpkäse	120 g	17.--
Käseplättli verschiedene Hart- und Weichkäse Kuh-, Ziege-, Schaf-, & Blauschimmelkäse	160 g	27.--
„Gaisschäs“ serviert mit Essig, Öl, Chutney und Honig	80 g	16.--
Rinds- Carpaccio mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		26.--
Bunte Blattsalate mit Granatapfel, Beeren, Nüssen & Kernen an fruchtigem Orangendressing		16.--
Blattsalat		12.50
Tomatensalat von Datterini Tomaten mit Mozzarella di Buffala, Zwiebeln & frischem Basilikum an feinem Balsamico-Dressing		18.50
Cäsarsalat knackiger Eisbergsalat mit Speck, Brotcroûtons, Sbrinz und raffiniertes Sauce	gross klein	21.-- 16.--
Cervelatsalat mit Blattsalaten, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln & Ei	150 g	22.--
Cervelatsalat nature, Zwiebeln & Ei	150 g	17.--
„Südfleischsalat“ vom Schweizer Tafelspitz Mit Tomatenwürfel, Essiggurken & Sauce Vinaigrette angemacht, Ei		24.--
Bündner-Salat , Diverse Blattsalate, Rucola, Tomaten Gaischäs & Bündnerfleischstreifen		25.--
Birchermüesli mit Rahm		12.--

" ES HÄT SO LANG'S HÄT "
hausgemachter KUCHEN



Kinderkarte

Himbeersirup (der 1 Sirup ist kostenlos)	2 dl	1.--
Himbeersirup	5 dl	4.50
Mineral natur	7.7 dl	9.50
Hustee	1 lt.	10.50
	5 dl	6.50
	3 dl	5.--

Für Kinder bis 12 Jahre

Kleiner Rüeblisalat	4.--
---------------------	------

Pfannkuchen mit Apfelmus	12.--
---------------------------------	-------

Quarkpizokel mit Gemüse in Käse-Rahmsauce	14.--
--	-------

Paniertes Schweinsschnitzel	16.--
------------------------------------	-------

Pommes frites, Gemüse

Rinds-Entrecôte 160g, Kräuterbutter	32.--
--	-------

Kartoffel-Krapfen, Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Schanfigger Art“ mit Salsiz &	29.--
---	-------

Steinpilzen, Butter-Rösti

2 Stück Wienerli	11.50
-------------------------	-------

Pommes frites

1 Stück Wienerli	9.--
-------------------------	------

Pommes frites

Tomatenspaghetti „Mini“	11.--
--------------------------------	-------

Pommes frites	7.--
----------------------	------

Räuberteller (nimm dir von Mamis Teller)	0.--
---	------



Dessert

„Billy Smarties“ mit Smarties & Rahm	6.--
---	------

Glace nach Wahl

„Bärli“ mit Gummibärli & Rahm	6.--
--------------------------------------	------

Glace nach Wahl

Frappe	6.50
---------------	------

Glacearoma nach Wahl

Maxibonpops (Eispralinen)	5.--
----------------------------------	------

Winnetou (Eis am Stiel)	2.50
--------------------------------	------

