

Vorspeisen

| | | |
|---|---------|--------|
| Schnecken in feiner Kräuterbutter | 6 Stück | 16 .50 |
| Bündner Chrutchrapfe mit jungem Lauch & Tomaten (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept) | 4 Stück | 22.-- |
| Blattsalat , französisches oder italienisches Dressing | | 12.-- |
| Bunter Blattsalate mit Randen, Karotten & schwarzen Linsen französisches oder italienisches Dressing | | 14.-- |
| Knackig-Fruchtiger Wintersalat Blattsalate an Orangen Dressing mit Apfel, Granatapfel, Nüssen & Kernen | | 17.-- |
| Nüsslisalat „Mimosa“ , mit gehacktem Ei und italienischem Dressing | | 16.-- |
| Rinds- Carpaccio mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz | | 25.-- |
| Gebratener Ziegenkäse Auf schwarzen Linsen an fruchtigem Orangendressing mit Feigen & schwarzen Nüssen | | 22.-- |

Liebe Gäste, wir bereiten Ihnen gerne auch gluten- und
laktosefreie Gerichte zu.

Verlangen Sie die entsprechende Karte.

Gut Ding will Weile haben:

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

Hauptgang

| | |
|--|-------|
| Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingfilet | 46.-- |
| An Weisswein-Buttermilchsauce mit Kräuteröl auf Beet von Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen und Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriepürée | |
| Kleine Portion | 40.-- |
| Steak vom Schweins-Nierstück 180 gr. | 35.-- |
| Kräuterbutter & Jus, Pommes frites, Gemüsebouquet | |
| Kleine Portion 140 gr. | 29.-- |
| Rosa gebratenes Hirschfilet auf Steinpilzragoût | 52.-- |
| Quarkpizokel, Röteli-Rotkraut, Maroni | |
| Kleine Portion | 46.-- |
| Geschnetzelte Kalbs-Leber in Kräuterbutter gebraten | 40.-- |
| Butter-Rösti | |
| Kleine Portion | 34.-- |
| "Schanfigger Geschnetzeltes" vom Kalb mit Salsiz & Steinpilzen | 46.-- |
| Butter-Rösti | |
| Kleine Portion | 40.-- |
| Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt | 46.-- |
| Quarkpizokel, Gemüse | |
| Geschmortes Kalbskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce | 52.-- |
| Kartoffel-Selleriepürée, Gemüsebouquet | |

| | |
|--|-------|
| Rinds Entrecôte "Hausart" 250 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip | 56.-- |
| Rinds Entrecôte "Hausart" 200 gr. | 46.-- |
| Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ 180g Butternudeln | 50.-- |
| Rindsfilet 180 gr. Café de Paris-Kruste, Jus Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse | 56.-- |
| Kleines Rindsfilet 140 gr. Café de Paris-Kruste, Jus Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse | 49.-- |
| Gemüsebeilage gross | 14.50 |
| Gemüsebeilage klein | 8.50 |

Herkunftsland Fleisch : Rind, Kalb, Schwein, Poulet ist aus der Schweiz
Hirsch: Deutschland

| | |
|--|-------|
| Spaghetti all'arrabbiata (vegan) | 19.50 |
| Gemüse-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Linsen & caramelisierten Nüssen | 24.50 |
| Knusprige Rösti mit Gemüse | 23.-- |

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.-- |
| | **** | |
| Leicht angebratene Quarkpizokel mit Gemüse | | 11.-- |
| Pfannkuchen mit Apfelmus | | 12.-- |
| Paniertes Schweinsschnitzel | | 16.-- |
| Pommes frites, Gemüse | | |
| Rinds-Entrecôte 160g, Kräuterbutter | | 30.-- |
| Kartoffel-Krapfen, Gemüse | | |
| Kalbsgeschnetzeltes „Schanfigger Art“ mit Salsiz & Steinpilzen, Butter-Rösti | | 28.-- |
| 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 Glace nach Wahl |  | 6.-- |
| „Bärli“ mit Gummibärli & Rahm Glace nach Wahl |  | 6.-- |
| Frappe Glacearoma nach Wahl |  | 6.50 |
| Maxibonpops (Eispralinen) |  | 5.-- |
| Winnetou (Eis am Stiel) |  | 2.50 |