

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 - Selleriepüree	
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-Selleriepüree, Gemüsebouquet	

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.--

Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“ 180g 50.--
Butternudeln

Rindsfilet 180 gr. 56.--
Café de Paris-Kruste, Jus
Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse

Kleines Rindsfilet 140 gr. 49.--
Café de Paris-Kruste, Jus
Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse

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

Bündner Chrutchrapfe mit jungem Lauch & Tomaten 8 Stück 28.--
(Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)

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 Glacéaroma nach Wahl		6.50
Maxibonpops (Eispralinen)		5.--
Winnetou (Eis am Stiel)		2.50