

Warme Küche von 11.50 bis 13.50
von 18.00 bis 20.45

Vorspeisen

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.--

Hauptgang

Schweins- Steak 180 gr. Eierschwämmli in Rahmsauce, Spätzli, Marktgemüse	37.--
Kleine Portion 140 gr.	31.--
Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingsfilet An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat, Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriepürée	48.--
Kleine Portion	42.--

"Schanfigger Geschnetzeltes" vom Kalb mit Salsiz & Steinpilzen Butter-Rösti	46.--
Kleine Portion	40.--
Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken & Aroser Alpkäse gefüllt Pommes frites, Gemüse	47.--
Rinds Entrecôte "Hausart" 250 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip	56.--
Rinds Entrecôte "Hausart" 200 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip	46.--
Gemüse als Beilage gross	14.50
Gemüse als Beilage klein	8.50

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Bündner Chrutchapfe (Spinatravioli) mit Eierschwämmli und jungem Lauch	8 Stück	30.--
Gemüse-Curry (Vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Berglinsen & caramelisierten Nüssen		24.50
Knusprige 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.



Kinderkarte

Himbeersirup (der 1 Sirup ist kostenlos)
Himbeersirup
Mineral natur
Hustee

2 dl	1.--
5 dl	4.50
7.7 dl	9.50
1 lt.	10.50
5 dl	6.50
3 dl	5.--

Für Kinder bis 12 Jahre

Pfannkuchen mit Apfelmus	12.--
Spätzli in Rahmsauce	12.--
Paniertes Schweinsschnitzel	16.--
Pommes frites, Gemüse	
Rinds-Entrecôte 160g, Kräuterbutter	32.--
Kartoffel-Krapfen, Gemüse	
Kalbsgeschnetzeltes „Schanfigger Art“ mit Salsiz & Steinpilzen, Butter-Rösti	29.--
2 Stück Wienerli	11.50
Pommes frites	
1 Stück Wienerli	9.--
Pommes frites	
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



Wildkarte

Vorspeisen

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen & Öl	13.--
Herbstlicher Blattsalat Rehschnitzel, Wachtelspiegelei Lauwarme Waldpilze, Speck, Croûton	29.50
Herbstlicher Blattsalat ohne REH schnitzel	18.50
Wildterrine auf Kürbiscarpaccio mit Essigzwetschgen & eingelegten Eierschwämmli	26.--

Vegetarisch

Wildgemüseteller mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Birne, Zwetschgen, Pilze & Spätzli	26.50
--	-------

Dreierlei vom Wild

Hubertusteller Rehschnitzel, Hirsch- & Gamsmedaillons Rosenkohl, Rotkraut, Maroni	55.--
Kleine Portion	49.--

Herkunftsland Wild: Schweiz, Österreich, Deutschland

Reh

Rehschnitzel „Winzer Art“ 46.--
Eierschwämmli, Trauben, Speckwürfeli
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

kleine Portion 40.--

Rehrücken ab 2 Personen pro Person 66.--
Reich garniert mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni,
Trauben, Zwetschgen, Preiselbeer-Birne
Pilzen, Wildrahmsauce, Preiselbeer-Schaum

Gams

Medaillons vom **Gamsentrecôte** 60.--
Eierschwämmli in Rahmsauce
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Kleine Portion 54.--

Hirsch

rosa gebratenes Hirschfilet 53.--
Steinpilzragoût
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

Kleine Portion 47.--

Hirschpfeffer 40.--
Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Birne

Kleine Portion 34.--

Beilagen zu den Wildgerichten: Spätzli oder Kartoffel-Kroketten



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 raffinierter 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 Vinaigrett angemacht, Ei		24.--
Bündner-Salat , Diverse Blattsalate, Rucola, Tomaten Gaischäs & Bündnerfleischstreifen		25.--
Birchermüesli mit Rahm		12.--

" ES HÄT SO LANG'S HÄT "
hausgemachter KUCHEN