

Vorspeisen

Schnecken in feiner Kräuterbutter	6 Stück	16.50
Bündner Chrutchrapfe mit Eierschwämmli und jungem Lauch (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	23.50
Spaghetti aglio, olio e peperoncino		16.50
Blatssalat , französisches oder italienisches Dressing		12.50
Bunte Blatssalate 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		23.--
Rinds- Carpaccio 50 g mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		26.--
Thunfisch Tatar 70 g mit Burrata Kräutersalat, eingelegte Pfirsiche, Pistazien-, und Pinienkerne		28.--
Kalbstatar vom Swiss-Prime-Rind 70 gr. Mit Wachtelspiegelei, gepickelten Spargel und eingelegten Eierschwämmli Garnitur von Blatssalaten, geröstete Ruchbrotscheibe		27.--

Hauptgang

Schweins- Steak 180 gr. Eierschwämmli in Rahmsauce, Quarkpizokel, Marktgemüse	37.--
Kleine Portion 140 gr.	31.--
Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingsfilet An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat, Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen Kartoffel - Erbsenpürée	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	48.--
Kleine Portion	42.--
Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken & Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, 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.--

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

Gemüsebeilage gross		14.50
Gemüsebeilage klein		9.--
Bündner Chrutchrapfe (Spinatravioli mit Ricotta) mit Eierschwämmli und jungem Lauch	8 Stück	32.--
Spaghetti all' arrabbiata (vegan)		21.--
Spaghetti aglio, olio e pepperoncino (vegan)		22.50
Gemüse-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Berglinsen & caramelisierten Nüssen		25.50
Knusprige Rösti natur		16.50
Knusprige Rösti mit Gemüse		24.--
Rösti mit Rauchlachs 100 g Kräuter-Sauerrahm		27.50
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.

Wie ein gutes Gespräch oder ein edler Wein
entfaltet auch unsere Küche ihre Magie mit Ruhe & Geduld.

Unsere Brigade widmet jedem Gericht Zeit,
Hingabe und Präzision – damit es Ihnen Freude schenkt.

Wir danken Ihnen für Ihre Geduld und laden Sie ein, die Vorfreude zu genießen.



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.--
Glacearoma nach Wahl



„**Bärli**“ mit Gummibärli & Rahm 6.--
Glacearoma nach Wahl



Frappe 6.50

Glacearoma nach Wahl



Maxibonpops (Eispralinen) 5.--



Winnetou (Eis am Stiel) 2.50

