

# Vorspeisen

|                                                                                                                                                             |         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Schnecken</b> in feiner Kräuterbutter                                                                                                                    | 6 Stück | 16.50 |
| <b>Bündner Chrutchapfe</b><br>mit Eierschwämmli und jungem Lauch<br>(Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)                                               | 4 Stück | 23.50 |
| <b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>                                                                                                                  |         | 16.50 |
| <b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing                                                                                               |         | 12.50 |
| <b>Bunte Blattsalate</b> mit Granatapfel, Beeren, Nüssen & Kernen<br>an fruchtigem Orangendressing                                                          |         | 16.-- |
| <b>Salat von Datterini Tomaten</b><br>an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di Bufala<br>frischem Basilikum & Zwiebeln                                |         | 18.50 |
| <b>Cäsarsalat</b><br>knackiger Eisbergsalat, Speckwürfel, Brotcroûtons,<br>Sbrinz und raffinierte Sauce                                                     |         | 16.-- |
| <b>Gebratener Ziegenkäse</b><br>Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen                                                                |         | 23.-- |
| <b>Rinds- Carpaccio</b> 50 g<br>mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz                                                                                      |         | 26.-- |
| <b>Thunfisch Tatar</b> 70 g <b>mit Burrata</b><br>Kräutersalat, eingelegte Pfirsiche, Pistazien-, und Pinienkerne                                           |         | 28.-- |
| <b>Kalbstatar</b> 70 gr.<br>Mit Wachtelspiegelei, gepickelten Spargel und eingelegten Eierschwämmli<br>Garnitur von Blattsalaten, geröstete Ruchbrotscheibe |         | 27.-- |

# Hauptgang

|                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Schweins- Steak</b> 180 gr.<br>Eierschwämmli in Rahmsauce, Quarkpizokel, Marktgemüse                                                                                                  | 37.-- |
| <b>Kleine Portion</b> 140 gr.                                                                                                                                                            | 31.-- |
| <b>Auf der Haut gebratenes</b> Schweizer <b>Saiblingsfilet</b><br>An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat,<br>Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen<br>Kartoffel - Erbsenpürée | 48.-- |
| <b>Kleine Portion</b>                                                                                                                                                                    | 42.-- |
| Geschnetzelte <b>Kalbs-Leber</b> in Kräuterbutter gebraten<br>Butter-Rösti                                                                                                               | 40.-- |
| <b>Kleine Portion</b>                                                                                                                                                                    | 34.-- |
| <b>"Schanfigger Geschnetzeltes" vom Kalb</b> mit Salsiz & Steinpilzen<br>Butter-Rösti                                                                                                    | 48.-- |
| <b>Kleine Portion</b>                                                                                                                                                                    | 42.-- |
| <b>Kalbs Cordon bleu</b> mit Rohschinken & Aroser Alpkäse gefüllt<br>Quarkpizokel, Gemüse                                                                                                | 47.-- |
| <b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 250 gr.<br>Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert<br>Pommes frites & Gspänli-Dip                                               | 56.-- |
| <b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 200 gr.<br>Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert<br>Pommes frites & Gspänli-Dip                                               | 46.-- |
| <b>Anstelle der Sättigungsbeilage: Gemüse (+4.--)</b>                                                                                                                                    |       |

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| <b>Gemüsebeilage gross</b> | 14.50 |
| <b>Gemüsebeilage klein</b> | 9.--  |

|                                                                                                  |         |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
| <b>Bündner Chrutchapfe</b> (Spinatravioli mit Ricotta)<br>mit Eierschwämmli und jungem Lauch     | 8 Stück | 32.-- |
| <b>Spaghetti all' arrabbiata</b> (vegan)                                                         |         | 21.-- |
| <b>Spaghetti aglio, olio e pepperoncino</b> (vegan)                                              |         | 22.50 |
| <b>Gemüse-Curry</b> (vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Berglinsen<br>& caramelisierten Nüssen |         | 25.50 |
| <b>Knusprige Rösti natur</b>                                                                     |         | 16.50 |
| Knusprige <b>Rösti</b> mit Gemüse                                                                |         | 24.-- |
| <b>Rösti mit Rauchlachs</b> 100 g<br>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.-- |
| Glacéaroma nach Wahl                 |      |

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| „Bärli“ mit Gummibärli & Rahm | 6.-- |
| Glacéaroma nach Wahl          |      |

|                      |      |
|----------------------|------|
| Frappe               | 6.50 |
| Glacéaroma nach Wahl |      |

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

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



Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.