

Vorspeisen

Schnecken in feiner Kräuterbutter	6 Stück	17.--
Bündner Chrutchapfe mit jungem Lauch & Tomaten (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	22.50
Blattsalat , französisches oder italienisches Dressing		12.--
Bunter Blattsalate mit Randen, Karotten & schwarzen Linsen französisches oder italienisches Dressing		15.--
Knackig-Fruchtiger Wintersalat Blattsalate an Orangen Dressing mit Apfel, Granatapfel, Nüssen & Kernen		17.50
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, italienisches Dressing		16.50
Rinds- Carpaccio mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		26.--
Gebratener Ziegenkäse Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen & schwarzen Nüssen		23.--

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.

Hauptgang

Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingfilet	48.--
An Weisswein-Buttermilchsauce mit Kräuteröl auf Beet von Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen und Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriepürée	
Kleine Portion	42.--
Steak vom Schweins-Nierstück 180 gr.	37.--
Kräuterbutter & Jus, Pommes frites, Saisongemüse	
Kleine Portion 140 gr.	31.--
Rosa gebratenes Hirschfilet auf Steinpilzragoût Quarkpizokel, Röteli-Rotkraut, Maroni	54.--
Kleine Portion	48.--
Geschnitzelte Kalbs-Leber in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	40.--
Kleine Portion	34.--
"Schanfigger Geschnitzeltes" vom Kalb mit Salsiz & Steinpilzen Butter-Rösti	48.--
Kleine Portion	42.--
Kalbs Cordon bleu mit Rohschinken & Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	47.--
Geschmortes Kalbskopfbäggli an kräftiger Rotweinsauce Kartoffel-Selleriepürée, Saisongemüse	52.--

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 52.--
Butternudeln

Rindsfilet 180 gr. 60.--
Café de Paris-Kruste, Jus
Kartoffel-Krapfen, Saisongemüse

Kleines **Rindsfilet** 140 gr. 52.--
Café de Paris-Kruste, Jus
Kartoffel-Krapfen, Saisongemüse

Gemüsebeilage gross 14.50

Gemüsebeilage klein 9.--

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

Spaghetti all'arrabbiata (vegan) 21.--

Gemüse-Curry (vegan) mit Süsskartoffeln, schwarzen Linsen 25.50
& caramelisierten Nüssen

Bündner Chrutchrapfe mit jungem Lauch & Tomaten 8 Stück 32.--
(Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)

Knusprige **Rösti** mit Gemüse 24.--

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 an französischem oder italienischem Dressing 4.--

Leicht gebratene **Quarkpizokel** in Rahmsauce mit Gemüse 13.--

Pfannkuchen mit Apfelmus 12.--

Paniertes Schweinsschnitzel 16.--

Pommes frites, Gemüse

Rinds-Entrecôte 160g, Kräuterbutter 32.--

Kartoffel-Krapfen, Gemüse

Kalbsgeschnetzeltes „Schanfigger Art“ mit Salsiz & 30.--

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.--

Glace nach Wahl

„Bärli“ mit Gummibärli & Rahm 6.--

Glace nach Wahl

Frappe 6.50

Glacearoma nach Wahl

Maxibonpops (Eispralinen) 5.--

Winnetou (Eis am Stiel) 2.50

