

# Vorspeisen

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

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

<b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 250 gr.	56.--
Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert	
Pommes frites & Gspänli-Dip	
<b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 200 gr.	46.--
<b>Rindsfilet-Gulasch „Stroganoff“</b> 180g	52.--
Butternudeln	
<b>Rindsfilet</b> 180 gr.	60.--
Café de Paris-Kruste, Jus	
Kartoffel-Krapfen, Saisongemüse	
<b>Kleines Rindsfilet</b> 140 gr.	52.--
Café de Paris-Kruste, Jus	
Kartoffel-Krapfen, Saisongemüse	
<b>Gemüsebeilage</b> gross	14.50
<b>Gemüsebeilage</b> klein	9.--

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

<b>Spaghetti all'arrabbiata (vegan)</b>	21.--
<b>Gemüse-Curry (vegan)</b> mit Süßkartoffeln, schwarzen Linsen	25.50
& caramelisierten Nüssen	
<b>Bündner Chrutchrappfe</b> mit jungem Lauch & Tomaten	8 Stück
(Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	32.--
<b>Knusprige Rösti</b> 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 & Steinpilzen, Butter-Rösti	30.--
2 Stück Wienerli	11.50
Pommes frites	
1 Stück Wienerli	9.--
Pommes frites	
Tomaten spaghetti „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