

**Warme Küche**  
**von: 11.50 bis 13.50**  
**und von 18.00 bis 21.00**

## **Vorspeisen**

<b>Schnecken</b> in feiner Kräuterbutter	6 Stück	16 .50
<b>Bündner Chrutchapfe</b> mit Eierschwämmli und jungem Lauch (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	21.50
<b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing		12.--
<b>Gemischter Salat</b> , mit Rüeblü, Randen, Gurke und grünem Salat französisches oder italienisches Dressing		15.--
<b>Salat von Datterini Tomaten</b> an feinem Balsamico-Dressing mit Mozzarella di Bufala und Zwiebeln		18.50
<b>Cäsarsalat</b> knackiger Eisbergsalat, Speckwürfel, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierte Sauce		15.--
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> Auf Berglinsensalat an fruchtigem Orangendressing mit Feigen		22.--
<b>Rinds- Carpaccio</b> mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		25.--

### **Gut Ding will Weile haben:**

Da unsere Küchen-Brigade die Gerichte frisch zubereitet,  
kann es zu Wartezeiten kommen. Wir danken für Ihr Verständnis!

# Hauptgang

<b>Steak vom Schweins-Nierstück</b> 180 gr. Eierschwämmli in Rahmsauce, Quarkpizokel, Marktgemüse	35.--
<b>Kleine Portion</b> 140 gr.	29.--
<b>Auf der Haut gebratenes</b> Schweizer <b>Saiblingfilet</b> An Weissweinschaum auf Beet von Blattspinat, Eierschwämmen, Pinienkernen & Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriemousseline	46.--
<b>Kleine Portion</b>	40.--
Geschnetzelte <b>Kalbs-Leber</b> in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	39.--
<b>Kleine Portion</b>	33.--
<b>"Schanfigger Geschnetzelttes"</b> vom <b>Kalb</b> mit Salsiz und Steinpilzen Butter-Rösti	46.--
<b>Kleine Portion</b>	40.--
<b>Kalbs Cordon bleu</b> mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	46.--
<b>Gemüsebeilage</b> gross	14.50
<b>Gemüsebeilage</b> klein	8.50

Herkunftsland Fleisch: Schweiz

<b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 250 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip	56.--
<b>Rinds Entrecôte "Hausart"</b> 200 gr. Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites & Gspänli-Dip	46.--
<b>Bündner Chrutchrapfe</b> (Spinatravioli) mit Eierschwämmli und jungem Lauch	28.--
<b>Gemüse-Curry (Vegan)</b> mit Süsskartoffeln, schwarzen Berglinsen & caramelisierten Nüssen	24.50
<b>Rösti</b>	16.50
<b>Rösti vo do</b> 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)	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.--
	****	
<b>Pfannkuchen</b> mit Apfelmus		12.--
<b>Quarkpizokel</b> mit Gemüse in Käse-Rahmsauce		14.--
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>		16.--
Pommes frites, Gemüse		
<b>Rinds-Entrecôte</b> 160g, Kräuterbutter		32.--
Kartoffel-Krapfen, Gemüse		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> „Schanfigger Art“ mit Salsiz & Steinpilzen, Butter-Rösti		29.--
2 Stück <b>Wienerli</b>		11.50
Pommes frites		
1 Stück <b>Wienerli</b>		9.--
Pommes frites		
<b>Tomatenspaghetti</b> „Mini“		11.--
<b>Pommes frites</b>		7.--
<b>Räuberteller</b> (nimm dir von Mamis Teller)		0.--

## Dessert

<b>„Billy Smarties“</b> mit Smarties & Rahm Glace nach Wahl		6.--
<b>„Bärli“</b> mit Gummibärli & Rahm Glace nach Wahl		6.--
<b>Frappe</b> Glacearoma nach Wahl		6.50
<b>Maxibonpops</b> (Eispralinen)		5.--
<b>Winnetou</b> (Eis am Stiel)		2.50

# Wildkarte

## Vorspeisen

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit Kernen & Öl	12.--
<b>Herbstlicher Blattsalat</b> Rehschnitzel, Wachtelspiegelei Lauwarme Waldpilze, Speck, Croûton	29.--
<b>Herbstlicher Blattsalat ohne REH</b> schnitzel	18.50
<b>Wildterriner</b> auf Kürbiscarpaccio mit Essigzwetschgen & eingelegten Eierschwämmli	25.--

## Vegetarisch

<b>Wildgemüseteller</b> mit Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Birne, Zwetschgen, Pilze & Spätzli	26.50
--	-------

## Dreierlei vom Wild

<b>Hubertusteller</b> Rehschnitzel, Hirsch- & Gamsmedaillons Rosenkohl, Rotkraut, Maroni	54.--
<b>Kleine Portion</b>	48.--

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** 59.--  
Eierschwämmli in Rahmsauce  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

**Kleine Portion** 53.--

## Hirsch

**rosa gebratenes Hirschfilet** 52.--  
Steinpilzragoût  
Rosenkohl, Rotkraut, Maroni

**Kleine Portion** 46.--

**Hirschpfeffer** 39.--  
Rotkraut, Maroni, Preiselbeer-Birne

**Kleine Portion** 33.--

Beilagen zu den Wildgerichten: Spätzli oder Kartoffel-Kroketten



## Kalte Plättli

<b>Birchermüesli</b> mit Rahm		12.--
<i>Unser Trockenfleisch beziehen wir von der Hofmetzgerei Sonnenrüti</i>		
<b>Z'Vieri Plättli</b> , Mostbröckli, Salsiz, Speck, Alpkäse, Butter, Birnbrot	230 gr.	43.--
<b>Husplättli</b> , Mostbröckli, Speck, Alpkäse, Butter	130 gr.	24.--
Schanfigger <b>Salsiz</b> , geschnitten	100 g	15.50
<b>Aroser Alpkäse</b>	120 g	17.--
<b>Käseplättli</b> verschiedene Hart- und Weichkäse Kuh-, Ziege-, Schaf-, & Blauschimmelkäse	160 g	27.--
„ <b>Gaisschäs</b> “ serviert mit Essig, Öl, Chutney und Honig	80 g	16.--
<b>Rinds- Carpaccio</b> mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		25.--

**" ES HÄT SO LANG'S HÄT "  
hausgemachter KUCHEN**

# Sommersalate

<b>Gemischter Salat, gross</b> mit Ei, französisches oder italienisches Dressing	21.50
<b>Gemischter Salat, klein,</b> französisches oder italienisches Dressing	15.--
<b>Blattsalat,</b> französisches oder italienisches Dressing	12.--
<b>Tomatensalat</b> von Datterini Tomaten mit Buffalo-Mozzarella, Zwiebeln und frischem Basilikum an feinem Balsamico-Dressing	18.50
<b>Cäsarsalat</b> knackiger Eisbergsalat mit Speck, Brotcroûtons, Sbrinz und raffinierter Sauce	gross 20.50 klein 15.--
<b>Cervelatsalat</b> garniert	110 g 23.--
<b>Cervelatsalat</b> nature	140 g 18.--
<b>„Südfleischsalat“</b> vom Schweizer Swiss Prime Tafelspitz mit Tomaten, Essiggurken und Zwiebelringen	24.--
<b>Bündner-Salat</b> Diverse Blattsalate, Rucola, „Gaisschäs“ & Bündnerfleischstreifen	24.--