

# Vorspeisen

<b>Schnecken</b> in feiner Kräuterbutter	6 Stück	16 .50
<b>Bündner Chrutchrapfe</b> mit jungem Lauch & Tomaten (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	22.--
<b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing		12.--
<b>Bunter Blattsalate</b> mit Randen, Karotten & schwarzen Linsen französisches oder italienisches Dressing		14.--
<b>Knackig-Fruchtiger Wintersalat</b> Blattsalate an Orangen Dressing mit Apfel, Granatapfel, Nüssen & Kernen		17.--
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> , mit gehacktem Ei und italienischem Dressing		16.--
<b>Rinds- Carpaccio</b> mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		25.--
<b>Gebratener Ziegenkäse</b> Auf schwarzen Linsen an fruchtigem Orangendressing mit Feigen & schwarzen Nüssen		22.--

Liebe Gäste, wir bereiten Ihnen gerne auch gluten- und  
laktosefreie Gerichte zu.

Verlangen Sie die entsprechende Karte.

## **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>Auf der Haut gebratenes Schweizer Saiblingfilet</b>	46.--
An Weisswein-Buttermilchsauce mit Kräuteröl auf Beet von Blattspinat, Morcheln, Pinienkernen und Cashew Nüssen Kartoffel - Selleriepürée	
<b>Kleine Portion</b>	40.--
<b>Steak vom Schweins-Nierstück 180 gr.</b>	35.--
Kräuterbutter & Jus, Pommes frites, Gemüsebouquet	
<b>Kleine Portion 140 gr.</b>	29.--
Rosa gebratenes <b>Hirschfilet</b> auf Steinpilzragoût Quarkpizokel, Röteli-Rotkraut, Maroni	52.--
<b>Kleine Portion</b>	46.--
Geschnetzelte <b>Kalbs-Leber</b> in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	40.--
<b>Kleine Portion</b>	34.--
<b>"Schanfigger Geschnetzeltes" vom Kalb</b> mit Salsiz & Steinpilzen Butter-Rösti	46.--
<b>Kleine Portion</b>	40.--
<b>Kalbs Cordon bleu</b> mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	46.--
<b>Geschmortes Kalbskopfbäggli</b> an kräftiger Rotweinsauce Kartoffel-Selleriepürée, Gemüsebouquet	52.--

<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.	46.--
<b>Rindsfilet</b> 180 gr. Café de Paris-Kruste, Jus Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse	56.--
Kleines <b>Rindsfilet</b> 140 gr. Café de Paris-Kruste, Jus Kartoffel-Krapfen, Marktgemüse	49.--
<b>Gemüsebeilage</b> gross	14.50
<b>Gemüsebeilage</b> klein	8.50

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

<b>Spaghetti all'arrabbiata (vegan)</b>	19.50
<b>Gemüse-Curry (vegan)</b> mit Süsskartoffeln, schwarzen Linsen & caramelisierten Nüssen	24.50
Knusprige <b>Rösti</b> mit Gemüse	23.--

# 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.--
	****	
Leicht angebratene Quarkpizokel mit Gemüse		11.--
<b>Schweins Rahmschnitzel</b>		16.--
Rösti, Gemüse		
<b>Rinds-Entrecôte</b> 160g, Kräuterbutter		30.--
Kartoffel-Krapfen, Gemüse		
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> „Schanfigger Art“ mit Salsiz & Steinpilzen, Butter-Rösti		28.--
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

„Billy Smarties“ mit Smarties & Rahm Glace nach Wahl		6.--
„Bärli“ 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