

Kalte Köstlichkeiten

Rindstatar		28.--
Pikantes Rindfleisch mariniert mit Toast und Butter		
Crevetten Cocktail *Calypso*	½ Port. 15.50	19.50
mit Toast und Butter		
Bündner Teller		28.-- /#*
Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alp käse		
Bündner platte ab 2 Pers.	pro Pers.	26.--
Geräuchtes Forellenfilet		27.-- /#*
mit Meerrettichschaum und Toast		
Geräucher Lachs	½ Port. 22.--	29.--
mit Meerrettichschaum und Toast		

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe	8.--	/#*
Rinderkraftbrühe Natur	8.--	/#*
Rinderkraftbrühe mit Ei	9.--	/#*
Rinderkraftbrühe mit Flädli	9.--	/#*
Tomaten Cremesuppe	9.--	/#*
Bündner Gerstensuppe	9.50	/#*

«Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber»

Salat Kompositionen

Grüner Salat	als Beilage 6.50	8.50
Gemischter Salat	als Beilage 7.50	11.--
Salatteller mit Ei		18.50
Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli		21.-- /#*
Nüsslisalat mit Ei		18.-- /#*
Nüsslisalat nach Haus Art		25.-- /#*
mit Rauchlachs und geräuchten Forellenfiletstreifen		
Poulet Salat *Hawaii*		21.50
mit Früchten an Cocktailsauce		
Feiner Thunfischsalat mit Zwiebeln		18.50
auf Blattsalat		
mit Salatgarnitur		
		21.50
Tomatensalat *Mozzarella*		19.50 /#*
mit Basilikum		
Wurst-Käsesalat garniert		18.50
Wurst-Käsesalat einfach		16.--
Wurstsalat garniert		18.--
Wurstsalat einfach		15.--
Salat *RÄTUS*		21.--
Blattsalate mit Poulet und Speck		
dazu ein Knoblauchtoast		
Siedfleisch Salat mit Pommes frites		24.--
Lyoner-Käsesalat mit Zwiebeln und Pommes frites		19.50

Unsere Salatsaucen:

French Dressing, Italien Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico Dressing

Unsere Fitnesssteller servieren wir mit frischen Salaten oder
Gemüse garnitur

Poulet Brüstchen	23.50
Schweinssteak vom Grill	29.--
Rindshuftsteak vom Grill	34.50
Entrecôte vom Grill	36.--
Paniertes Schnitzel	25.--

Beliebte Gerichte

Olma Bratwurst Zwiebelsauce und Pommes frites	21.--
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur	27.50 /#*
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse garnitur	29.-- /#*
Schweins Cordon-bleu Pommes frites und Gemüse garnitur	31.--
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.50 /#*
Riz Casimir Geschnetzeltes Poulet an Currysauce garniert mit Früchten und Reis	26.50 /#*
Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock und Gemüse garnitur	28.-- /#*
Pizokels „Haus Art“ mit Bündlerfleisch, Landjäger, Speck und Salsiz, mit Röstzwiebeln abgerundet	27.50 /#*

Unsere Hauptgerichte

Wienerschnitzel serviert mit Gemüse garnitur	39.50 /#*
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Rahmsauce mit frischen Champignons und einem Schuss Cognac	38.-- /#*
Kalbsschnitzel Natur mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur	41.-- /#*
Entrecôte *Café de Paris* mit Gemüse garnitur	39.--
Rindssteak Madagaskar an grüner Pfeffersauce und Gemüse garnitur	37.50
Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff* mit Peperoni, Gurken und Champignons	36.50 /#*

Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen gerne nach Wahl:
Pommes frites, Rösti, Kroketten, Nudeln oder Reis

Vom Grill

	200 gr.
Rindsfilet	48.--
Entrecôte	39.--
Lamm-Rückenfilet	38.--
Schweinssteak	29.50

Beilagen nach Wahl:
Nudeln, Reis, Pommes frites, Kroketten oder Rösti
Diese einmaligen Gerichte werden mit Gemüse und zwei Saucen serviert.

Fleisch Deklaration Herkunftsbezeichnung

Kalb, Schwein und Leber, alle Sorten:	Schweiz
Rind:	Schweiz, Argentinien*, Brasilien*, USA*, Irland*, Australien*
Poulet:	Schweiz, Dänemark*, Slowenien*
Lamm/Wild:	Schweiz, Österreich, Neuseeland, Australien
Wurstwaren:	Schweiz, Italien

**Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein. Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*

Kinder Teller
nur für unsere Kleinen

Mickey Mouse Spaghetti mit Tomatensauce	12.--
Mobi Dick Fischstäbli mit Pommes	15.--
Pingu Teller Chicken Nuggets mit Pommes	15.--
Miss Piggy's Paniertes Schnitzel mit Pommes	15.--

Pasta

Spaghetti *Carbonara* mit Schinken, Zwiebeln und Knoblauch an Rahmsauce mit Ei	21.-- /#*
Spaghetti *Napolitana* mit Tomatensauce *vegi*	17.50 /#*
Spaghetti *Bolognese* mit Fleischsauce	21.-- /#*
Spaghetti *Bertani* Peperoncini, Knoblauch, Basilikum, Tomaten *vegi*	24.50 /#*
Gnocchi nach Chef Art an feiner Pilzrahmsauce *vegi*	26.-- /#*
Älpler Makkaroni mit Kartoffeln, Speck, Käse und Zwiebeln an Rahmsauce	22.-- /#*

Fisch und Krustentiere

Egli Filet Wallchwiler-Art pochiert an sämiger Kräuterrahmsauce	41.--
Egli Filet mit Mandeln goldbraun gebraten mit schaumiger Butter	41.-- /#*
Seelachsfilet paniert mit Sauce Mayonnaise	25.-- /#*
Riesencrevetten gebraten an Kräuterschaumsauce	41.--

Wählen Sie zwischen Reis oder Salzkartoffeln

Vegi Corner

Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei	25.--
Omelette mit frischen Champignons	20.--
Omelette Natur	19.--
Paniertes Gemüseschnitzel mit Salat garniert	23.-- /#*
Pizokels mit Gemüsestreifen und Zwiebeln	24.-- /#*

Zeichenerklärung

= *ist auch als kleine Port. erhältlich*

./. 3.--

Huusgmacht, urchig und gluschtig

Bähnler Röschi mit geschnetzelter Schweinsleber und Zwiebeln	25.--	/#*
Chef Röschi mit geschnetzelter Poulet an Curry	25.--	/#*
Huus Röschi mit Schinken, Greyerzer und gerösteten Zwiebeln	24.--	
Clochard Röschi mit Cervelat und Speck	24.--	/#*
Olma Röschi mit Bratwurst und Zwiebelsauce	21.--	
Buure Röschi mit Chipolata, Speck und Spiegelei	27.--	
Gemüse Röschi	23.--	/#*
Röschi mit 2 Spiegeleier	21.--	
Röschi Picante Salami-Picante, Tomaten, Mozzarella und Peperoncini	27.--	
Appenzeller Röschi mit Apfel und Appenzeller Käse gratiniert	27.--	
Züri Röschi mit geschnetzelter Schweinefleisch	28.50	/#*
Schwämli Röschi Tomaten, Mozzarella, Champignons	27.--	
Burger Rösti Mit Beefburger, Speck und Haus Relish	22.--	