

Fisch und Krustentiere

Egli Filet Wallchwiler-Art pochiert an sämiger Kräuterrahmsauce	40.-- /#*
Egli Filet mit Mandeln goldbraun gebraten mit schaumiger Butter	39.50 /#*
Seelachsfilet paniert	25.-- /#*
Riesencrevetten gebraten an Kräuterrahmsauce	36.--

Wählen Sie zwischen Reis oder Salzkartoffeln

Vegi Corner

Gemüseteller mit Salzkartoffeln und Spiegelei	24.--
Omelette mit frischen Champignons	19.50
Omelette Natur	17.--
Paniertes Gemüseschnitzel mit Salat garniert	21.-- /#*
Buitoni-Ravioli Thymianteig gefüllt mit würzigem Lauch und süssen Datteln	24.--
Pizokels mit Gemüsestreifen und Zwiebeln	23.-- /#*

Zeichenerklärung

= ist auch als kleine Port. erhältlich

./ 3.--

Kalte Köstlichkeiten

Rindstatar

Pikantes Rindfleisch mariniert mit Toast und Butter 27.--

Crevette cocktail *Calypso*

mit Toast und Butter ½ Port. 15.50 19.50

Bündner Teller

Bündner Fleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alp käse 26.50 /#*

Bündner platte ab 2 Pers.

pro Pers. 25.--

Geräuchtes Forellenfilet

mit Meerrettichschaum und Toast 26.-- /#*

Geräucherter Lachs

mit Meerrettichschaum und Toast ½ Port. 22.-- 29.—

Aus dem Suppentopf

½ Port.

Tagessuppe

5.-- 8.--

Rinderkraftbrühe Natur

5.-- 8.--

Rinderkraftbrühe mit Ei

6.-- 9.--

Tomaten Cremesuppe

6.-- 9.--

Bündner Gerstensuppe

6.50 9.50

Salat Kompositionen

Grüner Salat	als Beilage 6.50	8.50
Gemischter Salat	als Beilage 7.--	10.--
Salatteller mit Ei		17.50
Nüsslisalat mit Speck und Brotwürfeli		19.50 /#*
Nüsslisalat mit Ei		17.-- /#*
Nüsslisalat nach Hausart	mit Rauchlachs und Forellenfiletstreifen garniert	23.-- /#*
Poulet Salat *Hawaii*	mit Früchten an Cocktailsauce	20.50
Feiner Thunfischsalat mit Zwiebeln	auf Blattsalaten mit Salatgarnitur	18.50 20.50
Tomatensalat *Mozzarella*	mit frischem Basilikum	18.50 /#*
Wurst-Käsesalat garniert		18.--
Wurst Käsesalat einfach		15.50
Wurstsalat garniert		17.--
Wurstsalat einfach		14.50
Salat *RÄTUS*	Blattsalate mit Poulet und Speck dazu ein Knoblauchtoast	20.--
Siedfleisch Salat mit Pommes frites		23.--
Lyoner-Käsesalat mit Zwiebeln und Pommes frites		19.--

Unsere Salatsaucen:

French Dressing, Italien Dressing, Joghurt Dressing, Balsamico Dressing

**Unsere Fitnesssteller servieren wir mit frischen Salaten oder
Gemüse garnitur**

Poulet Brüstchen	22.50
Schweinssteak vom Grill	28.50
Rindssteak vom Grill	33.50
Entrecôte vom Grill	35.--
Paniertes Schnitzel	24.--

Beliebte Gerichte

Olma Bratwurst Zwiebelsauce und Pommes frites	19.50
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites und Gemüse garnitur	26.--
Schweinsrahmschnitzel Butternudeln und Gemüse garnitur	29.--
Schweins Cordon-bleu Pommes frites und Gemüse garnitur	31.--
Hausgemachter Hackbraten Kartoffelstock und Gemüse garnitur	26.--
Riz Casimir Geschnetzelte Poulet an Currysauce garniert mit Früchten und Reis	25.--
Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelstock und Gemüse garnitur	27.--

Unsere Hauptgerichte

Wienerschnitzel serviert mit Gemüse garnitur	39.-- /#*
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art an Rahmsauce mit frischen Champignons und einem Schuss Cognac	37.-- /#*
Kalbsschnitzel Natur mit Kräuterbutter und Gemüse garnitur	39.-- /#*
Entrecôte *Café de Paris* mit Gemüse garnitur	39.--
Rindssteak Madagaskar an grüner Pfeffersauce und Gemüse garnitur	36.--
Rindsgeschnetzeltes *Stroganoff* mit Peperoni, Gurken und Champignons	34.-- /#*
Pizokels *Haus Art* mit Bündnerfleisch, Landjäger, Speck und Salsiz mit Röstzwiebeln abgerundet	26.-- /#*

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

Fleisch Deklaration Herkunftsbezeichnung

Rind	Schweiz, Argentinien, Brasilien, USA, Irland, Australien
Schwein	Schweiz
Kalb	Schweiz
Poulet	Schweiz, Polen, Dänemark
Lamm	Schweiz, Neuseeland, Australien
Wild	Schweiz, Neuseeland, Österreich
Leber, alle Sorten	Schweiz

Wurstwaren und Fleisch

Salami	Schweiz, Italien
Servelat	Schweiz
Fleischkäse	Schweiz
Kochschinken	Schweiz
Rohschinken	Schweiz
Bündnerfleisch	Schweiz

Rindfleisch aus dem Ausland kann mit Hormonen und/oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Kinder Teller
nur für unsere Kleinen

Mickey Mouse Spaghetti mit Tomatensauce	11.--
Mobi Dick Fischstäbli mit Pommes	14.--
Pingu Teller Chicken Nuggets mit Pommes	14.--
Miss Piggy's Paniertes Schnitzel mit Pommes	14.--

Pasta

Spaghetti *Carbonara* Rahmsauce mit Schinken, Zwiebeln und Knoblauch	19.50
Spaghetti *Napolitana* mit Tomatensauce *vegi*	16.50
Spaghetti *Bolognese* mit Fleischsauce	19.50
Spaghetti *Bertani* Peperoncini, Knoblauch, Basilikum, Tomaten *vegi*	24.--
Gnocchi nach Chef Art an feiner Pilzrahmsauce *vegi*	25.--
Äpler Makkaroni Rahmsauce mit Kartoffeln, Speck, Käse und Zwiebeln	21.--

Röschti

Bähnler Röschti

mit geschnetzelter Schweinsleber und Zwiebeln

23.-- /#*

Chef Röschti

mit geschnetztem Poulet an Curry

23.-- /#*

Huus Röschti

mit Schinken, Greyerzer und gerösteten Zwiebeln

22.-- /#*

Clochard Röschti

mit Cervelat und Speck

22.-- /#*

Olma Röschti

mit Bratwurst

19.50

Buure Röschti

mit Chipolata, Speck und Spiegelei

25.--

Gemüse Röschti

21.-- /#*

Röschti mit 2 Spiegeleier

20.--

Röschti Picante

Salametti, Tomaten, Salami, Mozzarella
und Peperoncini

25.--

Appenzeller Röschti

mit Apfel und Appenzeller Käse garniert

25.-- /#*

Züri Röschti

mit geschnetztem Schweinefleisch

27.--

Schwämli Röschti

Tomaten, Mozzarella, Champignons

25.-- /#*

vom heissen Stein

	200 gr.
Rindsfilet	45.--
Entrecôte	38.--
Lamm-Rückenfilet	36.--
Straussenfilet-Steak	35.--
Hirschentrecôte	38.--

Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Reis, Pommes frites, Kroketten oder Rösti

Diese einmaligen Gerichte werden mit Gemüse und zwei Saucen serviert.