

Deutsch

Vorspeisen:

Salate:

- 10 **Grüner Salat**
- 11 Kleiner gemischter Salat
- 12 **Grosser Salatteller mit Käse & Ei**
- 13 Wurstsalat mit Zwiebeln
- 14 **Wurst / Käsesalat mit Zwiebeln**
- 15 Thonsalat
- 16 **Spezial Teller; gemischter Salat mit Capuns (2 Stück)**
- 17 Grüner Salat mit geräucherter Forelle
- 18 **Grüner Salat mit warmen Speckwürfel**

Auf dem Brett serviert:

- 20 Salsiz mit Brot
- 21 **Alpkäse 120 gr.mit Brot**
- 22 Bündnerfleisch mit Brot;
120 gr.
90 gr.
- 23 **Gemischte Platte pro Person (à 200 gr.)**

Aus dem Suppentopf:

Alle hausgemacht !

- 30 * **Speckknödelsuppe**
- 31 * Flädli-suppe
- 32 * **Bündner Gerstensuppe**

English

Appetizer :

Salads

- Fr. 7.50 **Green salad**
- Fr. 9.50 Small mixed salad
- Fr. 18.50 **Large salad dish with egg &cheese**
- Fr. 10.50 Sausage salad with onions
- Fr. 12.50 **Sausage/cheese salad with onions**
- Fr. 12.50 Tuna salad
- Fr. 16.50 **Speciality ; mixed salad with capuns (2 pieces)**
- Fr. 16.50 Green salad with smoked trout
- Fr. 10.50 **Green salad with hot diced bacon**

Traditional dried meats:

- Fr. 11.50 Dried sausage with bread
- Fr. 11.50 **Alpine cheese 120 g with bread**
Regional speciality;dried beef with bread
- Fr. 28.50 120 g
- Fr. 21.- 90 g
- Fr. 23.50 **Mixed dish ,each (150 g)**

From the soup pot:

All home-made !

- Fr. 8.50 **Bacon dumplings soup**
- Fr. 8.50 Dough strips in a bouillon
- Fr. 9.50 **Regional speciality,barley soup**

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich,jeweils minus Fr. 2.-

Pro Zusatzgedeck Fr. 2.-

Deutsch

Hauptgerichte:

Vegetarische Gerichte:

40 * Steinpilz Nudeln

41 Lachs Nudeln

42 * Shrimps Nudel

43 * Hausgemachte Semmelknödel
mit Steinpilzragout an Rahmsauce und
Gemüse

44 * Capuns an leichtem Rahm-
Bouillonjus überbacken mit Käse

45 * Vegi-Hawaii Rösti
überbacken mit Käse und Früchten

English

Main courses:

Vegetarian dishes:

Fr. 25.50 * Ceps and noodles

Fr. 25.50 Salmon and noodles

Fr. 25.50 * Shrimps and noodles

Fr. 25.50 * Home-made bresd dumplings and
cep-ragout with a delicious cream
sauce and vegetables

Fr. 19.50 * Regional speciality, dough and
vegetables rolled in mangold, on a light
cream and bouillon juice, topped with
cheese from oven

Fr. 19.50 * Thinly sliced fried potatoes
topped with cheese and fruit the oven

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, jeweils minus Fr. 3.-

Pro Zusatzgedek Fr. 2.-

Menü -Aenderungen Fr. 2.-

"Zustube"



Deutsch

Hausspezialitäten

Genuss pur !

90 Entrecôte auf Speckstein 300gr
serviert mit Folienkartoffeln und Kräuter-
rahmsauce,gemischter Salat spezial

91 Lamm Nierstück an Veltlinerjus
serviert mit Safranrisotto,gemischter
Salat spezial

92 Schweins Steak überbacken
mit Alpkäse,serviert mit Rösti,gemischter
Salat spezial

Auf Bestellung ab 2 Personen !

100 Fondue Chinoise
mit Truten,Schweine-Rindfleisch,
serviert mit hausgemachten Saucen
,div.Zutaten,Reis,kleiner gemischter
Salat

101 Paella Valenciana
mit Poulet und Meeresfrüchten

**106 Tartarenhut
bis max. 6 Personen**
mit Poulet,Schweine-Rindfleisch,
Lamm,Speck,Shrimps,Gemüse
dazu Reis, div.hausgemachte
Saucen und Zutaten

Pro Zusatzgedeck Fr. 2.-

Menü-Aenderungen Fr. 2.-

English

Housespecialties

pure pleasure !

Fr. 49.90 Entrecôte on hot stone 300g
with baked potatoes and cream sauce
with herbs and special mixed salad

Fr. 46.50 Lamb in Veltliner wine with
saffron risotto and special mixed salad

Fr. 42.50 Pork steak topped with alpine cheese
from the oven with thinly sliced fried
potatoes and special mixed salad

To be ordered in advance and

available for 2 and more persons only

p.P.Fr. 42.- Meat fondue
Turkey,pork and beef served with
home-made sauces and selection of
trimmings,rice and mixed salad

p.P.Fr. 34.- Paella Valenciana
with chicken and seafood

**p.P.Fr. 56.- Tartarenhut
for two - six persons only**
with chicken,pork,beef,lamb,shrimps
vegetables,with home-made sauces and
selection of trimmings and rice

Deutsch

Hauptgerichte:

Urchiges,typisch schweizerisch:

50 * Hausgemachte Aelplermaccaronen Fr. 18.50
mit gerösteten Zwiebeln und Speckwürfel
dazu Apfelmus

51 * Buure Rösti
mit Speckwürfel,Spiegeleier

52 * Vegi- Hawaii Rösti
überbacken mit Käse und Früchten

53 * Feuer Rösti
mit Salami piccante,Zwiebelringe

54 Waldfest Rösti
mit Wurstscheiben,Spiegeleier

55 * Hof Rösti
mit Schinken und Käse überbacken,
Spiegeleier

56 Bauernbratwurst
mit Zwiebelsauce,Rösti

57 Portion Rösti

58 * Capuns
an leichtem Rahm-Bouillonjus mit Käse
überbacken.
(in Mangold eingewickelter Spätzleteig
mit Salsiz,Rohschinken)

English

Main courses:

Typically Swiss

Maccaroni home-made
with roasted onion diced bacon
and apple purée

Fr. 18.50 Thinly sliced fried potatoes
with diced bacon and fried eggs

Fr. 19.50 Thinly sliced fried potatoes
topped with cheese and fruit the oven

Fr. 19.50 Thinly sliced fried potatoes
with hot salami and onion rings

Fr. 18.50 Thinly sliced fried potatoes
with sliced sausage and fried eggs

Fr. 19.50 Thinly sliced fried potatoes
topped with ham and cheese from the
oven and fried eggs

Fr. 19.50 pork sausage
in onion gravy with thinly sliced fried
potatoes

Fr. 12.50 Thinly sliced fried potatoes

Fr. 19.50 Regional speciality,dough and
vegetables rolled in mangold,on a light
cream and bouillon juice,topped with
cheese from the oven

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich,jeweils minus Fr. 3.-

Pro Zusatzgedeck Fr. 2.-

Menü-Aenderungen Fr. 2.-

Deutsch

Aus der Käserei !

60 Käse-Champagner Fondue
mit Brot
ab 2 Personen !

61 Raclette à Discretion
ab 2 Personen !

62 Bündnerkäseschnitte
mit Rohschinken, Spiegelei

Fitness-Teller

Alle mit buntgemischtem Salat

70 -Holzfäller-Steak 200-250 gr
Schweinefleisch

71 -Pouletbrüstli

72 -Hauswurst

73 -Shrimps mit Knoblauch

Einfach Gut !

80 Holzfäller Steak 200-250 gr
mit Bramata Art des Hauses, Gemüse
Schweinefleisch

82 * Hausgemachte Prättigauer
Chnödli an Veltlinerjus, Kartoffelstock,
Gemüse

83 * Schweins-Rahmschnitzel mit
Nudeln

84 Strammer Eidgenoss
gebratener Fleischkäse mit Spiegelei

English

Cheese please !

p.P. Fr. 25.- Champagne cheese fondue
with bread
for two or more people

p.P.Fr. 29.50 Raclette, melted cheese with boiled
potatoes for two or more people

Fr. 23.50 Sclice of bread topped with
regional cheese, ham and fried egg

Fitness Dishes

All dishes with mixed salad

Fr. 25.50 with Lumperjack steak 200-250 g
pork meat

Fr. 22.50 with chicken breast

Fr. 18.50 with sausage house speciality

Fr. 25.50 with shrimps

Simply tasty !

Fr. 25.50 Lumberjack steak 200-250 g
with Bramata maize, house speciality,
served with vegetables (pork meat)

Fr. 24.50 Home-made Prättigauer meatballs
in a Veltliner wine gravy, mashed
potatoes and vegetables

Fr. 24.50 Pork Schnitzel in a cream sauce
with noodles

Fr. 16.50 Sliced and fried meat loaf and
fried egg

* Diese Gerichte sind auch als kleine Portion erhältlich, jeweils minus Fr. 3.-

Menü-Änderungen Fr. 2.-
Pro Zusatzgedeck Fr. 2.-