



## Abendkarte

18.00 – 21.00 Uhr

### Regionalmenü

#### Bündnerfleisch-Carpaccio **GL**

mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing

\*\*\*

#### Rehsaltimbocca **GL**

mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto  
Rotweinbirne und frischer Blattspinat

\*\*\*

#### Warmer Himbeergratin **G**

mit Vanilleeis

\*\*\*

\*

Menü komplett 65.00

nur Hauptgang 39.00

### Salate

**Schweizerhaus Salat** (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) **LV** 13.50 p.P.  
verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse,  
Obst, Kernen und Croûtons

**Blattsalat** **LGV** 11.00

**Caesar Salad** mit gebratenen Pouletbruststreifen  
Speck, Parmesan und Croûtons klein 18.00  
gross 25.00

**Nüssli- und Rucolasalat** 17.00  
mit Speck, Croûtons, Ei und Sonnenblumenkernen

Hausgemachtes Dressing nach Wahl: Balsamico **LGV**, French **G**, Feigen-Senf **GV**

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Feinste Süsschen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>		13.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Koriander	<b>LGV</b>	12.00
<b>Flädli</b> suppe		9.50
<b>Maronicrèmesuppe</b> von und mit Bergeller Maroni	<b>GV</b>	13.00

## Vorspeisen

<b>Pulpo-Carpaccio</b>	<b>LG</b>	17.00
mit Kräuter-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet		
<b>Sautierte Riesengarnelen</b>	<b>LG</b>	18.00
in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten		
<b>Bündnerfleisch-Carpaccio</b> mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	<b>LG</b>	19.50
<b>Bündnerfleisch-Teller</b>	<b>LG</b>	19.50
<b>Bündnerteller</b> Bündner Rohschinken	<b>LG</b>	19.50
Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse		
<b>Rindstatar</b>	<b>LG</b> klein	18.00
		gross 29.00
<b>Frischer Ziegenkäse</b> mit Olivenöl, Rosmarin Rucola und getrockneten Tomaten	<b>GV</b>	15.00

## Fischecke

<b>Forelle „Müller Art“</b> mit Mandelbutter Salzkartoffeln <u>oder</u> Reis	<b>L</b>	36.00
<b>Gebratene Wolfsbarschfilets</b> an Weissweinsauce mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	<b>L</b>	36.00



## Einheimisches - Rösti - Pasta

<b>Capuns</b> Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		27.00
<b>Pizokels</b> bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		24.00
<b>Duett von Capuns und Pizokels</b>		27.00
<b>Pizzoccheri valtellinese</b> Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei	V	27.00
<b>Schweizerhaus Rösti</b> Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti mit Käse gratiniert	G	35.00
<b>Buure Rösti</b> mit Spiegelei, Speck und Cipollata	LG	27.00
<b>Lachs-Rösti</b> mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	G	29.00
<b>Garten-Rösti</b> mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	LG	27.00
<b>Engadiner Rösti</b> mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und kross gebratenem Bündnerfleisch	G	29.00
<b>Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory</b>		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese		19.50
al Pesto	LV	18.00
Piri Piri (Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	L	25.50

L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Dauerbrenner und Klassiker

<b>Engadiner Topf</b>		42.00
Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet serviert mit Pizokels, Grilltomate und grünen Bohnen		
<b>„Züri-Gschnätzlets“</b>	<b>G</b>	39.00
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen mit Nudeln <u>oder</u> Rösti		
<b>Wiener Schnitzel</b>	<b>L</b>	39.00
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b>		34.00
Bergeller Bio-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti		
<b>Riz Casimir</b>	<b>LG</b>	39.50
Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce, garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis		
<b>„Früchte Casimir“</b>	<b>LV</b>	27.00
Früchte an pikanter Currysauce gebackene Banane und Reis		
<b>Cordon bleu</b>		41.00
Bergeller Bio-Kalbfleisch oder mit Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		
<b>Rehsaltimbocca</b>	<b>LG</b>	39.00
mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto Rotweibirne und frischer Blattspinat		
<b>Rosa gebratene Lammkoteletts</b>	<b>GL</b>	42.00
mit Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen		
<b>Ossobuco alla milanese</b>	<b>G</b>	37.00
mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte		

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



**Chateaubriand** (ab zwei Personen, Preis pro Person) **G** 59.00  
**Rindsfilet** (200 g pro Person), mit grosser Gemüseauswahl  
**Sauce Béarnaise, Beilagen nach Wahl**  
 (schonendes Garen braucht ca. 30 Minuten)

## Grilladen

**Schweins-T-Bone Steak** 250 g 25.00  
**Rindsentrecôte** 180 g 36.00  
**Rindsfilet** 180 g 41.00  
**Rindshuftsteak** 180 g 26.00  
**Bio-Kalbspillard vom Bergell** 160 g 30.00  
 dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

### Beilagen:

Pommes frites oder Kroketten oder Rosmarinkartoffeln 6.00  
 Reis oder Nudeln 6.00  
 Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Gemüseauswahl oder Rösti 7.50

### Garstufen von Fleisch:

<u>Deutsch</u>	<u>Italienisch</u>	<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

## Fleischfondues

**Fondue Chinoise** (ab zwei Personen, Preis pro Person) 58.00  
 Dünne Kalbs-, Schweins- und Rindfleischtranchen (180 g)  
 in Bouillon gekocht. Dazu reichen wir Trockenreis  
 und viele ausgewählte Zutaten.  
 Zum Schluss trinkt man die wunderbare Bouillon.

**Fondue Bourguignonne** (ab zwei Personen, Preis pro Person) 58.00  
 Zarte Rindfleischwürfelchen (180 g) im Öl gebraten  
 dazu servieren wir Pommes frites oder Reis  
 und viele verschiedene Beilagen und Saucen.

Aufpreis à discrétion + CHF 9.00 pro Person

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Käsefondues

<b>Traditionelles Käsefondue</b>	29.00
<b>Tomaten-Käsefondue</b>	29.00
<b>Käsefondue mit verschiedenen Pilzen</b>	32.00
<b>Käsefondue moitié-moitié</b> (Gruyère + Vacherin)	31.00

dazu servieren wir Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue leicht und luftiger mit Schaumwein anstelle von Weisswein und je nach Geschmack mit einem Spritzer Trüffelöl (ohne Aufpreis).

<b>Raclette</b> (200 g)	29.00
dazu reichen wir Raclettekartoffeln und diversen Beilagen: Silberzwiebelchen, Essiggurken, Champignons und Ananas	

**Käsefondues und Raclette** - ab zwei Personen, Preis pro Person jedoch auch nur für eine Person möglich, Zuschlag CHF 4.00  
Aufpreis à discrétion + CHF 5.00 pro Person

## Asiatische Ecke

### Vorspeisen

<b>Marinierter Thunfisch</b>	<b>L</b>	19.00
auf Wakame-Algensalat mit Granatapfelkernen		
<b>Glasnudelsalat mit gebratenen Riesenkrevetten</b>	<b>L</b>	17.00
Chili, Koriander, Erdnüsse, rote Zwiebeln und Sojasauce		

### Hauptgänge

<b>Tandoori-Pouletbrust</b>	<b>G</b>	29.00
gebratene Pouletbrust mit Tandoori mariniert mit Joghurt, Basmatireis und Limette		
<b>Rotes, scharfes Thai-Curry</b> mit Basmatireis	<b>GV</b>	27.00
verschiedene Gemüse, Sprossen und Pilzen mit Tofu	<b>V</b>	32.00
mit Pouletstreifen		34.00
mit Rindshuftstreifen		36.00
mit Riesenkrevetten		37.00

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.