



Mittagskarte

Feinste Süsschen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LG V	12.00
Flädli suppe		9.50
Maronisuppe mit Bergeller Maroni	G V	13.00
Spatz in der Gamelle Rindsbouillon mit Rindfleischstreifen, Nüdeli und Gemüsejulienne	L	14.50

Salate

Schweizerhaus Salat (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons		13.50 p.P.
Blattsalat	LG V	11.00
Caesar Salad mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Parmesan und Croûtons	gross klein	25.00 18.00
Nüssli- und Rucolasalat mit Speck, Croûtons, Ei und Sonnenblumenkernen		17.00
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LG V, French G , Feigen-Senf G V		



Kleinigkeiten und kalte Köstlichkeiten

Pulpo-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet	LG	17.00
Sautierte Riesengarnelen in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten	LG	18.00
Bündnerfleisch-Carpaccio mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	LG	19.50
Bündnerfleisch-Teller	LG	28.50
Bündnerteller Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse	LG	28.50
Original Bündner Hirschsalsiz	LG	14.00
Rindstatar mit Toast und Butter	LG	gross 29.00 klein 18.00
Bergeller Bergkäse mit getrockneten Tomaten Zweierlei Bergeller Bergkäse mit unterschiedlichen Reifestadien: 6 Monate und 12 Monate gereift	G	17.00
Frischer Ziegenkäse mit Olivenöl und Rosmarin serviert mit Rucola und getrockneten Tomaten	GV	15.00
„Iklämts“ (Sandwich) Hausbrot mit:		
Schinken <u>oder Käse</u> <u>oder Salami</u>		9.50
Bündnerfleisch <u>oder Rohschinken</u>		12.00
Rauchlachs		12.00
Birchermüesli mit/ohne Rahm mit Brot und Butter	V	13.50



Rösti-Ecke

Schweizerhaus Rösti Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes, mit Käse gratiniert	G	35.00
Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata	LG	27.00
Lachs-Rösti mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	G	29.00
Engadiner Rösti mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und kross gebratenem Bündnerfleisch	G	29.00
Garten-Rösti mit buntem Gemüse, Rosmarinsauce	LG V	27.00

Dauerbrenner und Klassiker

„Züri-Gschnätzlets“ Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen, mit Nudeln <u>oder</u> Rösti	G	39.00
Wiener Schnitzel Bergeller Bio-Kalbsschnitzel	L	39.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti		34.00
Engadiner Topf Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet mit Pizokels, Grilltomate und grünen Bohnen		42.00
Riz Casimir Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis	LG	39.50
Cordon bleu Bergeller Bio-Kalbfleisch oder mit Schweinefleisch gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		41.00 36.00
Rosa gebratene Lammkoteletts mit Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln und grünen Bohnen	LG	42.00
Ossobuco alla milanese mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	G	37.00



Pasta und Bodenständiges „urchig + guet“

Capuns Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		27.00
Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		24.00
Duett von Capuns und Pizokels		27.00
Pizzoccheri valtellinese Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei	V	27.00
Äpler Makkaroni mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Schmelzzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	gross klein	26.00 18.00
Ghackets mit Hörnli mit Käse gratiniert dazu servieren wir Apfelmus		24.00
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese		19.50
al Pesto	LV	18.00
Piri Piri (mit Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	L	25.50
„Früchte Casimir“ Früchte an pikanter Currysauce mit gebackener Banane und Reis	LV	27.00



Fischecke

Unsere Spezialität: „Trota alla piota“	LG	35.00
Forelle auf der Steinplatte gebraten (nur bei schönem Wetter) Kleiner gemischter Salat <u>oder</u> Salzkartoffeln <u>oder</u> Reis		
Forelle „Müller Art“ mit Mandelbutter	L	36.00
Kleiner gemischter Salat <u>oder</u> Salzkartoffeln <u>oder</u> Reis		
Gebratene Wolfsbarschfilets	L	36.00
auf mediterranem Gemüse Weissweinsauce und Rosmarinkartoffeln		

Asiatische Ecke

Vorspeisen

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

Hauptgänge

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

Dessert

Kokosmilchreis im Glas		
mit Mangokompott und Granatapfelkernen		
	LGV	13.00
Mangosorbet mit Litschi	LGV	9.00



Käsefondues

Traditionelles Käsefondue	29.00
Tomatenkäsefondue	29.00
Käsefondue mit verschiedenen Pilzen	32.00
Käsefondue moitié-moitié, (Gruyère und Vacherin)	31.00

Die Käsefondues servieren wir mit 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).

Raclette mit Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken, Champignons und Ananas	29.00
--	-------

Raclette und Käsefondue ab zwei Personen, Preise pro Person, auch für 1 Person möglich: Zuschlag: CHF 4.00



Kinderkarte für Kids bis 12 Jahre

Kleiner gemischter Salat	L	6.00
French- G oder Balsamicodressing LGV		
« Sunneschi » Rösti mit Gemüse und Cipollata		11.00
Geissenpeter-Teller	L	13.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites		
Kids-Hörnli		11.00
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus, mit Käse gratiniert		
Würmli-Teller	L	11.00
Puschlaver Molino-Spaghetti napoli oder bolognese		
Snoopy-Teller Spätzli mit Rahmsauce und Brokkoli		11.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	L	11.00
Hot Dog mit Pommes frites		11.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.