



Speisekarte

14.00 – 18.00 Uhr

Suppen und Salate

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	L GV	12.00
Blattsalat	LG V	11.00
Schweizerhaus Salat (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons		13.50 p.P.
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LG V , French G , Feigen-Senf GV		

Kalte Köstlichkeiten

Bündnerfleisch-Teller	LG	28.50
Bündnerteller Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse	LG	28.50
Original Bündner Hirschsalsiz	LG	14.00
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
Pulpo-Carpaccio mit Kräuter-Vinaigrette und kleinem Salatbouquet	LG	17.00
„Iklämts“ (Sandwich) Hausbrot mit: Schinken <u>oder</u> Käse <u>oder</u> Salami		9.50
Bündnerfleisch <u>oder</u> Rohschinken		12.00
Rauchlachs		12.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Warme Gerichte

„Züri-Gschnätzlets“ Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes G	39.00
an Rahmsauce mit Pilzen, mit Nudeln <u>oder</u> Rösti	
Wiener Schnitzel Bergeller Bio-Kalbsschnitzel L	39.00
Paniertes Schweinsschnitzel	34.00
mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti	
Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata LG	27.00
Capuns Bündner Spezialität	27.00
Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung	
Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden	24.00
ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip	
Ghackets mit Hörnli	24.00
mit Käse gratiniert, dazu servieren wir Apfelmus	
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
Grosse Spezial-Kalbsbratwurst 180-200 g	14.50
Luganighetta Bergeller Schweinsbratwurst	14.50
<u>Beilagen:</u>	
Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	6.00
Rösti	7.50



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	29.00
mit Raclettekartoffeln, Essiggurken, Silberzwiebeln, Champignons und Ananas	

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		6.00
French- G oder Balsamicodressing LGV		
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 <u>oder</u> bolognese		
Chicken Nuggets mit Pommes frites	L	11.00