

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 klein 18.00
mit gebratenen Pouletstreifen von «Alpstein»
Speck, Parmesan und Croûtons gross 25.00

Nüssli- und Rucolasalat **GV** 17.00
mit Mascarpin*, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen

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

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Feinste Süsschen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LG	12.00
Flädli suppe		9.50
Maronicrèmesuppe mit karamellisierten Maroni	GV	13.00

Vorspeisen

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

Fischecke

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

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Einheimisches - Rösti - Pasta

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, Knoblauch und Salbei	V	27.00
Schweizerhaus Rösti Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti 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
Garten-Rösti mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	LGV	27.00
Engadiner Rösti mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und krossen Bündnerfleisch-Chips	G	29.00
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
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

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Dauerbrenner und Klassiker

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

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

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

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Käsefondues

Traditionelles Käsefondue	29.00
Tomaten-Käsefondue	29.00
Käsefondue mit verschiedenen Pilzen	32.00
Käsefondue moitié-moitié (Gruyère + Vacherin fribourgeois*)	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).

Raclette (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

Chickeria

Glückliche Hühner vom Alpstein (Appenzell)

Coq au vin	GL	34.00
mit Champignons und Speck und Kartoffelstampf		
Grilliertes Mistkratzerli amerikanische Art	GL	36.00
Country Cuts und Grilltomate		
Pouletflügeli in Balsamico	GL	28.00
mit mediterranem Couscous		
Tandoori-Pouletbrust	G	31.00
gebratene Pouletbrust mit Tandoori mariniert mit Joghurt, Basmatireis und Limette		
Rotes, scharfes Thai-Curry mit Pouletstreifen	GL	29.00
Basmatireis, verschiedene Gemüse, Sprossen und Pilzen		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.