

Speisekarte

Feinste Süsspchen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LG V	12.00
Flädli suppe		9.50
Maronisuppe mit karamellisierten Maroni	G V	13.00
Spatz in der Gabelle 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 von «Alpstein», Speck, Parmesan und Croûtons	gross klein	25.00 18.00
Nüssli- und Rucolasalat mit Mascarpin*, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen		17.00
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LG V , French G , Feigen-Senf G V		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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 klein	29.00 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</u> Käse <u>oder</u> Salami Bündnerfleisch <u>oder</u> Rohschinken Rauchlachs		9.50 12.00 12.00
Birchermüesli mit/ohne Rahm mit Brot und Butter	V	13.50

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Rösti-Ecke

Schweizerhaus Rösti	G	35.00
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes, mit Käse gratiniert		
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 Ziegenkäsecreme getrockneten Tomaten und krossen Bündnerfleisch-Chips	G	29.00
Garten-Rösti mit buntem Gemüse, Rosmarinsauce	LG	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 Bündner Rohschinken und Bergkäse glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		41.00 36.00
Rosa gebratene Lammchops mit Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln und Schweizer Dörrbohnen*	LG	42.00
Ossobuco alla milanese mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	G	37.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Pasta und Bodenständiges „urchig + guet“

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		
Duett von Capuns und Pizokels		27.00
Pizzoccheri valtellinese	V	27.00
Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei		
Äpler Makkaroni	gross	26.00
mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Schmelzzwiebeln	klein	18.00
dazu servieren wir Apfelmus		
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
„Früchte Casimir“	LV	27.00
Früchte an pikanter Currysauce mit gebackener Banane und Reis		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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		

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.

Käsefondues

Traditionelles Käsefondue	29.00
Tomatenkäsefondue	29.00
Käsefondue mit verschiedenen Pilzen	32.00
Käsefondue moitié-moitié, (Gruyère und Vacherin fribourgeois*)	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		
« Sunneschii » 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

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.