

Speisekarte

Suppen und Salate

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LGV	12.00
Blattsalat	LGV	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 LGV , 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 <u>oder</u> Rauchlachs		12.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Warme Gerichte

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

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	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 napolì <u>oder</u> bolognese		
Chicken Nuggets mit Pommes frites	L	11.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.