

Speisekarte

Vorspeisen

| | | |
|---|-----|-------|
| Bündner Teller | Fr. | 14.50 |
| Rohschinken mit Melone | Fr. | 14.00 |
| Crevetten-Cocktail „Black Tiger“ | Fr. | 14.50 |
| Geräucher Lachs , mit Meerrettichschaum | Fr. | 16.50 |
| Miesmuscheln gratiniert | Fr. | 15.50 |
| Schnecken im Töpfchen überbacken | Fr. | 16.50 |
| Hausterrine , mit Selleriesalat | Fr. | 14.00 |
| Knoblauchbrot | Fr. | 6.50 |
| Steak-Tatar , mit Rinds-Entrecôte zubereitet, garniert | Fr. | 21.50 |
| Bouillon nature | Fr. | 6.50 |
| Bouillon mit Ei oder mit Sherry | Fr. | 7.50 |
| Bouillon mit Mark | Fr. | 10.00 |
| Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons | Fr. | 9.50 |
| Tomatencremesuppe, Saisonsuppe | Fr. | 9.80 |
| Grüner Salat | Fr. | 9.00 |
| Gemischter Salat | Fr. | 10.00 |
| Nüsslisalat Mimosa , mit gehacktem Ei | Fr. | 12.50 |
| Bauernsalat in der Schüssel mit Speck , ab 2 Personen | Fr. | 12.50 |
| Tomatensalat Walliser-Art , mit Speck und Zwiebeln | Fr. | 12.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarella | Fr. | 12.00 |
| Unsere hausgemachten Salatsaucen French-, Italien-, Knoblauch- und Cocktailsauce | | |



Hauptspeisen

| | | |
|--|-----|-------|
| Cordon-Bleu „vom Schwein“ mit Käse und Schinken gefüllt | Fr. | 37.50 |
| Cordon-Bleu vom Kalb mit Käse und Schinken gefüllt | Fr. | 44.50 |
| Cordon-Bleu vom Kalb „das Kleine“ mit Käse und Schinken gefüllt | Fr. | 39.50 |
| Cordon-Bleu „Gorgi“ vom Kalb mit Rohschinken und Gorgonzola | Fr. | 45.50 |
| Cordon-Bleu vom Kalb „das Rezente“ mit Schinken und Appenzeller | Fr. | 45.50 |
| Holzhackersteak vom Schwein mit Schinken, Champignons und Käse überbacken | Fr. | 33.50 |
| Pfeffersteak Madagaskar, Rinds-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce | Fr. | 43.50 |
| Riz Casimir Florida vom Kalb an Curryrahmsauce mit Früchten garniert | Fr. | 37.50 |
| Kalbsleberli in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln | Fr. | 35.50 |
| Rindsfilet mit Café de Paris oder Sauce Béarnaise | Fr. | 51.50 |
| Rindsfilet Gorgonzola mit Gorgonzolarahmsauce | Fr. | 51.50 |
| Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Paprikarahmsauce | Fr. | 46.50 |
| Rindsfiletspitzen an feiner Cognacrahmsauce | Fr. | 47.50 |
| Rinds-Entrecôte mit Café de Paris oder Sauce Béarnaise | Fr. | 43.50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art an Champignonrahmsauce | Fr. | 38.50 |
| Wienerschnitzel paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten | Fr. | 36.50 |
| Kalbspiccata Milanaise in einer Käse-Eimasse gebraten | Fr. | 37.50 |
| Kalbsschnitzel Limone mit feiner Zitronenrahmsauce | Fr. | 38.50 |

Plattenservice ab 2 Personen

| | | | |
|--|------|-----|-------|
| Entrecôte Double Rinds-Entrecôte mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise | p.P. | Fr. | 49.50 |
| Châteaubriand mit Sauce Béarnaise doppeltes Rindsfilet mit reichhaltiger Gemüse garnitur | p.P. | Fr. | 59.50 |

Vegetarisches

| | | |
|---|-----|-------|
| Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet | Fr. | 27.50 |
| Gemüseragoût im Reiskranz an Curryrahmsauce | Fr. | 25.50 |
| Gemüseteller mit Pastetli gefüllt mit Waldpilzen an feiner Rahmsauce | Fr. | 27.50 |
| Vegi Cordon-Bleu gefüllt mit Gemüse und Käsemischung | Fr. | 33.50 |

Fischgerichte

| | | |
|---|-----|-------|
| Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare | Fr. | 33.50 |
| Felchenknusperli gebacken mit Sauce Tartare | Fr. | 39.50 |
| Zanderfilets an Kräuterrahmsauce pochiert | Fr. | 41.50 |
| Zanderfilets Citron in Zitronenbutter gebraten | Fr. | 39.50 |
| Forellenfilet mit Amarettosauce pochiert mit Amarettorahmsauce | Fr. | 31.50 |
| Forellenfilet gebraten auf Wunsch mit zerlassener Butter | Fr. | 31.00 |
| Riesencrevetten paniert, gebacken mit Sauce Tartare | Fr. | 34.50 |
| Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce | Fr. | 39.50 |

Beilagen nach Wahl (eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen)

Butterreis, Butternudeln, Butterrösti, Spaghetti, Kroketten, Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

| | | | |
|---|------------|-----|--------|
| Kartoffelgratin, Risotto oder Spaghetti Huusart | zusätzlich | Fr. | 1.50 |
| sämtliche Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert | | | |
| auf Wunsch ohne Gemüse serviert | abzüglich | Fr. | - 2.50 |

Die grosse Karte servieren wir Ihnen gerne

von 11.45 bis 13.45 Uhr und von 18.00 bis 21.45 Uhr (Sonntag bis 20.45 Uhr).

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Bratwürste - *Schweiz*

Rind* - *Schweiz, Australien*

Poulet - *Schweiz*

Eglifilet - *Russland*

Rauchlachs - *Norwegen*

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Forelle - *Schweiz, Türkei*

Zander - *Schweiz, Kasachstan*

Crevetten - *Vietnam, Costa Rica*

Felchen - *Schweiz*

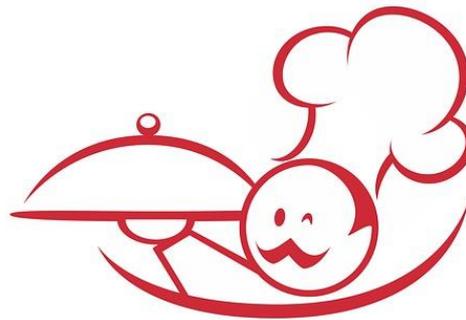
Wild - *Deutschland*

Cordon-Bleu so gut und fein,
will erst gut gebraten sein.
Darum lieber Gast üb' in Geduld,
sonst ist am End der Gastwirt schuld.

Nachmittagskarte

von 14.00 bis 17.30 Uhr

| | | |
|---|-----|-------|
| Panierte Pouletknusperli garniert mit Salaten und Sweet- & Sour-Sauce | Fr. | 22.50 |
| Poulet Flügel garniert mit Salaten, Barbequesauce | Fr. | 21.50 |
| Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnetzeltes Kalbfleisch mit Pilzen auf Blattsalat | Fr. | 35.50 |
| Salat "Isabelle" Kalbsleberli mit Zwiebeln & Kräutern, auf frischen Salaten | Fr. | 34.50 |
| Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, garniert mit Salaten | Fr. | 19.50 |
| Fishermen's Salatteller panierte Crevetten gebacken, garniert mit Salaten | Fr. | 31.00 |
| Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette | Fr. | 33.50 |
| Forellenfilet "Vinaigrette" warm serviert mit Sauce Vinaigrette und Salaten | Fr. | 29.50 |
| Fitnesssteller, Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes | Fr. | 38.50 |
| Schweinsschnitzel mit sautierten Pilzen Salatpalette oder Pommes Frites | Fr. | 27.50 |
| Paniertes Schweinsschnitzel Salatpalette oder Pommes Frites | Fr. | 25.50 |
| Rinds - Entrecôte (220 gr.) Kräuterbutter, Salatpalette oder Pommes | Fr. | 46.50 |
| Bratwurst (200 gr.) Schweinsbratwurst mit Pommes oder Salatpalette | Fr. | 19.50 |
| Käsespätzli mit Speck | Fr. | 18.50 |
| Spaghetti nach Försterart mit frischen Waldpilzen, an Kräuterrahmsauce | Fr. | 21.00 |



| | | |
|---|-----|-------|
| Französischer Salatteller mit frischen Salaten und Ei | Fr. | 16.50 |
| Gemischter Käseteller eine Auswahl an verschiedenen Käsen | Fr. | 21.50 |
| Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat Meerrettichschaum, Toast & Butter | Fr. | 29.50 |
| Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten | Fr. | 18.00 |
| Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten | Fr. | 19.00 |
| Thonsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten | Fr. | 19.00 |
| Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten | Fr. | 23.50 |
| Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch | Fr. | 24.50 |
| Rohschinkenteller fein aufgeschnittener Bündner Rohschinken | Fr. | 19.50 |
| Rohschinkenteller mit Melone Bündner Rohschinken & frischer Melone | Fr. | 19.50 |
| Hausterrine garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten | Fr. | 22.50 |
| Buurespeck, Schinken oder Salamteller fein geschnitten, garniert | Fr. | 17.50 |
| Buureteller reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse | Fr. | 25.50 |
| Steak-Tatar mit Rinds-Entrecôte zubereitet mild bis sehr scharf, garniert | Fr. | 36.00 |

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.