

*Wir heissen Sie herzlich willkommen*

*und freuen uns, Sie mit Speisen und Getränken  
täglich verwöhnen zu dürfen.*

*Öffnungszeiten warme Küche:*

*Montag bis Freitag 11.30-14.00*

*17.30-22.00*

*Samstag und Sonntag durchgehend warme Küche.*

*Reservationen nehmen wir gerne entgegen.*

*Für spezielle Anlässe können Sie auch im gemütlichen  
Weinstübli im 1. OG oder im Weinkeller „Cavetta“ im UG  
reservieren.*

*Für Reservationen, Bestätigungen und Menüvorschläge,  
kontaktieren Sie uns.*

*Wir kaufen saisonal, frisch, regional und vor allem bei uns  
bekannten Lieferanten und Produzenten ein.*

*Alle ausser die nachfolgenden genannten Artikel  
sind von Schweizer Produzenten:*

*Rindfilet Argentinien, Lamm Neuseeland.*

## *Suppen*

Tomatencrèmesuppe mit Gin und Rahmhaube	CHF	10.50
Bouillon mit Ei	CHF	9.50
Hausgemachte Bündner Gerstensuppe	CHF	10.50

## *Frisch vom Markt*

Blattsalat		CHF	8.50
Gemischter Salat		CHF	9.50
Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	klein	CHF	14.50
	gross	CHF	19.50
Nüsslisalat mit Bresaola und gehacktem Ei	klein	CHF	16.50
	gross	CHF	21.50
Französisch-, Italienisch-, Balsamico- und Hausdressing			

## *Kalte Köstlichkeiten*

### *Vorspeise*

*Beef Tatar serviert mit Toastbrot  
und Butter* CHF 22.00

*Bündnerfleisch hauchdünn  
aufgeschnitten mit Brot und Butter* CHF 22.00

*Bresaola della Valtellina  
aufgeschnitten mit Brot und Butter* CHF 16.50

### *Hauptspeise*

*Beef Tatar serviert mit Toastbrot  
und Butter* CHF 29.00

*Bündnerfleisch hauchdünn  
aufgeschnitten mit Brot und Butter* CHF 29.00

*Bresaola della Valtellina  
aufgeschnitten mit Brot und Butter* CHF 22.00

*Franziskanerteller mit Bündnerfleisch,  
Rohschinken, Speck, Fleischkäse,  
Bergkäse und Birnbrot* CHF 29.00

*„Per Cumanzer“  
aus der Bündner Egga*

<i>Schoppa da giuotta</i>		<i>CHF</i>	<i>16.50</i>
<i>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe serviert im Suppentopf mit Hausbrot</i>			
<i>Quarkpizokels mit Spinat, Speckstreifen und Bergkäse</i>	<i>klein</i>	<i>CHF</i>	<i>22.50</i>
	<i>gross</i>	<i>CHF</i>	<i>27.50</i>
<i>Capuns Sursilvans</i>	<i>klein</i>	<i>CHF</i>	<i>22.50</i>
<i>an Rieslingschaumsauce mit Käse überbacken</i>	<i>gross</i>	<i>CHF</i>	<i>27.50</i>
<i>Nach alter Tradition</i>	<i>klein</i>	<i>CHF</i>	<i>22.50</i>
<i>hausgemachte Kartoffelteigtaschen gefüllt mit Wirsing, Käse und Walnussbutter</i>	<i>gross</i>	<i>CHF</i>	<i>27.50</i>
<i>Trinser Raviuls gefüllt mit Dörrbirnen</i>	<i>klein</i>	<i>CHF</i>	<i>22.50</i>
<i>an zerlassener Butter mit Parmesankäse</i>	<i>gross</i>	<i>CHF</i>	<i>27.50</i>

## *Fleischgerichte*

<i>Paniertes Riesenschweinsschnitzel „Elefantenohr“ mit Pommes Frites und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>Rahmschnitzel vom Schwein mit Butternudeln und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>29.50</i>
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Schinken, Greizer- und Bergkäse, Zitronendrehnudeln und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>34.50</i>
<i>Original Wiener Schnitzel in schäumender Butter gebraten mit Pommes Frites und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>42.00</i>
<i>Kalbs Cordon bleu mit Zigeunerschinken Greizer- und Bergkäse, Pommes Frites und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>44.50</i>
<i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse</i>	<i>CHF</i>	<i>47.50</i>

## *Fischgerichte*

<i>Egli Filet mit Mandeln in Butter gebraten, Reis und Blattspinat</i>	<i>CHF</i>	<i>39.50</i>
--	------------	--------------

## *Dessert's*

<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangosorbet</i>	<i>CHF</i>	<i>12.50</i>
<i>Apfelküechli mit Vanillesauce und Vanilleeis</i>	<i>CHF</i>	<i>12.50</i>
<i>Karamelköpfli mit Rahm</i>	<i>CHF</i>	<i>11.50</i>
<i>Käseteller mit Bündner Birnbrot, Butter, Baumnüssen und Trauben</i>	<i>CHF</i>	<i>14.50</i>

*Bitte beachten Sie unsere separate Glacé Karte!*

## *Fondue Spezialitäten*

Die grosse Spezialität unseres Hauses sind die Käsefondues. Unsere Käsesorten stammen aus ausgesuchten Molkereien der Schweiz. Die Fonduemischung besteht aus sechs unterschiedlich gereiften Käsen und bleibt unser Geheimrezept.

		200 gr	250 gr
Fondue Bierkönig	CHF	28.00	31.00
Fondue Moitié-Moitié	CHF	29.00	32.00
Fondue au Vacherin	CHF	29.00	32.00
Fondue de la Gruyère	CHF	30.00	33.00
Gletscherfondue	CHF	30.00	33.00
Fondue au Champagne	CHF	31.00	34.00
Fondue mit Steinpilzen	CHF	31.00	34.00

Die Fondues werden mit Brot und Kartoffeln serviert,

dazu Cornichons und Zwiebeln	CHF	6.50
------------------------------	-----	------

## *Käse Spezialitäten*

Wo guter Geschmack zu Hause ist. Ein ausgezeichnete Käse. Durch seine Geschmeidigkeit im Teig mit vereinzelter erbsengrosser Lochung ist er ein exzellentes Genusserlebnis im Gaumen. Einer der besten Schmelzkäse.

Raclette mit Gschwellti, Gurken  
und Silberzwiebeln CHF 22.00

Halbe Portion Raclette mit Gschwellti,  
Gurken und Silberzwiebeln dazu  
Salat oder Bresaola CHF 22.00

Raclette à discrétion,  
Sie können diese nach Belieben mit  
Speck, Gurken, Silberzwiebeln und  
Gschwellti kombinieren und erhalten  
zusätzlich Cherrytomaten und Trauben CHF 39.80

Käseschnitte mit Schinken, Schmelzkäse  
und Spiegelei CHF 20.00

Käseschnitte mit Ananas und  
Schmelzkäse CHF 20.00



