

CHLINI CHÖSTLICHKEITE, LIECHT UND RAFFINIERT
KLEINE KÖSTLICHKEITEN, LEICHT UND RAFFINIERT
SMALL DELICACIES, LIGHT AND NIFTY

	CHF
CHLINA ODER GROSSA SALATTÄLLER VOM BÜFFE	
Kleiner oder grosser Salatteller vom Buffet	gross / big 16
<i>Small or big salad from the buffet</i>	klein / small 14
BÜNDNERTÄLLER GMISCHT	
 Bündnerteller gemischt	60g 25
 <i>Plate of Grisons specialities</i>	30g 15
MIT 60G LADY QUELENHOF CHÄS	
mit 60 g Lady Quellenhof-Käse	Aufpreis / sur charge 8
<i>with 60 g Lady Quellenhof cheese</i>	
GRÄUCHRETS FORELLAFILET UF CHLINEM RÖSCHTI MIT MARINIERTE RADISLI, KRESSE UND PREISELBEERDIP	
 Geräuchertes Forellenfilet auf kleinem Rösti mit marinierten Radieschen, Kresse und Preiselbeerdipp	25
<i>Smoked trout fillet over small roesti with marinated red radish, cress and mountain cranberry dip</i>	
MARINIERTS CHALBSCARPACCIO MIT SOMMERSALAT, BELPER CHNOLLA UND CHRÜTARVINAIGRETTE	
 Mariniertes Kalbscarpaccio mit Sommersalat, Belper Knolle und Kräutervinaigrette	21
<i>Marinated veal carpaccio with summer salad, "Belper Knolle" (Swiss cheese) and herbal vinaigrette</i>	

Unsere Gerichte sind gekennzeichnet als / our dishes are marked as



Vegetarisch
Vegetarian



Vegan
Vegan



Laktosefrei
Lactose free



Glutenfrei
Gluten free

SOMMER, SUNNE, SUPPA
SOMMER, SONNE, SUPPEN
SUMMER, SUN, SOUPS

CHF

CHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI

Kraftbrühe mit Flädli
Clear soup Celestine

13

BÜNDNER GÄRSCHTASUPPA I DE TASSA **ODER** IM TOPF (MIT SCHWINSFLEISCH)

Bündner Gerstensuppe in der Tasse oder im Topf (mit Schweinefleisch)
Grisons barley soup served in a cup or in a pot (with pork)

Tasse / cup 14
 Topf / pot 17

PIKANTI PAPRIKASUPPA MIT BROTCROUTONS UND BASILIKUM

 Pikante Paprikasuppe mit Brotcrouûtons und Basilikum
Spicy paprika soup with bread croutons and basil

15

LAUCHCRÄMSUPPA MIT CHÄSCHIP

 Lauchcremesuppe mit Käsechip
Leek cream soup with cheese chip

15

VEGETARISCHI UND VEGANI GRICHT
VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE
VEGETARIAN AND VEGAN DISHES

HUUSGMACHTI RUCOLA-RAVIOLI MIT DÖRR-TOMATE UND GRÜNEM PESTO

 Hausgemachte Rucola-Ravioli mit Dörr-Tomaten und grünem Pesto
Homemade garden rocket ravioli with sun-dried tomatoes and green pesto

29

SPAGHETTI MIT LINSA-SAUCE BOLOGNESE

 Spaghetti mit Linsen-Sauce Bolognese
 *Spaghetti with lentil sauce bolognese*

27

BRENNNESSEL-HÄRDÖFPEL-NOCKE MIT RAHMSOSSA, SOMMERGMÜAS UND PILZ

 Brennnessel-Kartoffelnocken mit Rahmsauce, Sommergemüse und Pilzen
Nettle-potato dumplings with cream sauce, summer vegetables and mushrooms

28

SÜASSWASSERFISCH
SÜSSWASSERFISCHE
FRESH WATER FISHES

	CHF
FANGFRÜSCHI FORÄLLE BLAU – KOCHET IM ESSIGSUD	
 Fangfrische Forelle blau - gekocht im Essigsud <i>Freshly caught trout au bleu – prepared in a vinegar broth</i>	39
FANGFRÜSCHI FORÄLLE – BRÖTLAT IN DER PFANNE	
Fangfrische Forelle - gebraten aus der Pfanne <i>Freshly caught trout - sautéed in a pan</i>	39
SOTIERTI EGLIFILETS MIT ZITRONA-TOMATEGMÜAS UND RIIS	
Sautierte Eglifilets mit Zitronen-Tomatengemüse und Reis <i>Sautéed perch fillets with lemon-tomato vegetables and rice</i>	41

BILAGA
BEILAGEN
SIDE DISHES

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RHITALER RIBALSPITZA,
SALZHÄRDÖPFEL, RIS ODER POM-FRIT
Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Rheintaler Ribelspitzen,
Salzkartoffeln, Reis oder Pommes frites
*Noodles, roesti, roasted potatoes, Rhine valley white corn tips,
boiled potatoes, rice or French fries*

KLASSISCHE ZOLLSTUBA-GRICHT
ZOLLSTUBENKLASSIKER
CLASSICAL ZOLLSTUBEN DISHES

	CHF
CAPUNS VAL LUMNEZIA IN MANGOLD IGWICKLETI CHNÖPFLI In Mangold eingewickelte Spätzli <i>Spaetzli wrapped in chard</i>	27
PALAIS-SCHWINGER-RÖSCHTI MIT BÜNDNAR SALSIZ, BÖLLA UND BERGCHÄS ÖBERBACKE  Palais-Schwingerrösti mit Bündner Salsiz, Zwiebeln und Bergkäse überbacken <i>«Palais Schwinger» roesti with Grisons salsiz, onions and gratinated with mountain cheese</i>	26
BROTWURSCHT MIT BÖLLASOSE Bratwurst mit Zwiebelsauce <i>Bratwurst with onion sauce</i>	27
MELSER CHALBSHOHRUGGA-STEAK (250G) MIT CHRÜTERBUTTER  Melser Kalbshohrückensteak (250g) mit Kräuterbutter <i>Prime rib steak of veal from Mels (250g) with herbal butter</i>	48
CHALBS-CORDON BLEU MIT SCHINKA UND APPAZÄLLER CHÄS Kalbs-Cordon bleu mit Schinken und Appenzeller Käse <i>Veal-Cordon bleu with ham and Appenzell cheese</i>	43
ZÜRCHER CHALBS-GSCHNETZLETS AN CHAMPIGNON-RAHMSE Zürcher Kalbs-Geschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce <i>Sliced veal Zurich style with champignon cream sauce</i>	43
RIS CASIMIR GSCHNETZLETI POULETBRUSCHT MIT CÖRRISOSE UND FRÜCHT IM RIISRING  Geschnetzelte Pouletbrust mit Currysauce und Früchten im Reisring <i>Sliced chicken breast with curry sauce and fruits in a rice ring</i>	44
MISCHTCHRATZERLI IM OFA BRÖTLET MIT ROSMARIN WARTEZIT MINDISCHTENS 30 MINUTA  Mistkratzerli im Ofen gebraten mit Rosmarin Wartezeit minimum 30 Minuten <i>Oven-roasted baby chicken with rosemary waiting time minimum 30 minutes</i>	39

D'SCHWIIZ TRIFFT D'WELT
DIE SCHWEIZ TRIFFT DIE WELT
SWIZERLAND MEETS THE WORLD

CHF

OLI'S CHALBSLÄBERLI MAL ANDERSCH - MIT BALSAMICOSCHALOTTE,
 TOMATE UND BASILIKUM

Oli's Kalbsleber mal anders - mit Balsamico-Schalottensauce,
 Tomaten und Basilikum

Oli's calf's liver in a different style - with balsamic shallots, tomatoes and basil

39

BRÖTLETS RINDSFILET MIT ALPABUTTERSÖSE



Gebratenes Rindsfilet mit Alpenbuttersauce
Seared beef fillet with alpine butter sauce

200g 62

GÄRN SERVIERET MIR DES GRICHT AUCH ALS CHATEAUBRIAND AB 2 LÜTT,
 AM TISCH TRANCHIERT.

Gerne servieren wir Ihnen dieses Gericht auch als Chateaubriand ab zwei Personen,
 am Tisch tranchiert

With pleasure we serve this dish as a Chateaubriand for 2 people, carved at the table

125

BRÖTLATI LAMMKOTLETTS MIT BAUMNUSS-CHRUSCHTA

Gebratene Lammkoteletts mit Baumnuss-Kruste
Seared lamb rib chops with walnut crust

45

BILAGA

BEILAGEN

SIDE DISHES

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RHITALER RIBALSPITZA,
 SALZHÄRDÖPFEL, RIS ODER POM-FRIT

Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Rheintaler Ribelspitzen,
 Salzkartoffeln, Reis oder Pommes frites

*Noodles, roesti, roasted potatoes, Rhine valley white corn tips,
 boiled potatoes, rice or French fries*

CHÄSFONDÜS
KÄSEFONDUES
CHEESE FONDUES

CHF

WIRD NUR IN DER "FONDÜ-STUBE" SERVIERT

Wird nur in der "Fondue-Stube" serviert
Only served in the "Fondue-Stube"

ZU JEDEM CHÄSFONDÜ SERVIEREN MIER IHNA AS GLÄSLI KIRSCH

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen ein Gläschen Kirsch
Every cheese fondue will be accompanied by a small glass of Kirsch

FRIBURGER FONDÜ
MIT GREYERZER UND VACHERIN

Freiburger Fondue
mit Greyerzer und Vacherin
Fondue Fribourg style
with Gruyere and Vacherin

pro Person / *per person* 33

HEIDI'S FONDÜ
MIT BÜNDNERFLEISCH- UND ROHSCHINGAWÜRFALI

Heidi's Fondue
mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfel
Heidi's fondue
with dice of Grisons air-dried beef and raw ham

pro Person / *per person* 37

ÄPLER FONDÜ
MIT STEIPILZWÜRFALI

Äpler Fondue
mit Steinpilzwürfel
Alp fondue
with dice of boletus

pro Person / *per person* 35

TESSINER FONDÜ
MIT TRÖCHNETA UND FRISCHA TOMATAWÜRFALI

Tessiner Fondue
mit getrockneten und frischen Tomatenwürfel
Fondue Ticinese style
with dice of dried and fresh tomatoes

pro Person / *per person* 35

CHF

SANDRA'S BIER FONDÜ

MIT CHRÜTAR – E CHLI WÜRZIGER

Sandra's Bierfondue

mit Kräutern - etwas würziger

Sandra's beer fondue

with herbs – slightly spicy

pro Person / *per person* 35

TRÜFFEL-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTEM TRÜFFEL

Trüffel-Fondue

mit Champagner und marmoriertem Trüffel

Truffle fondue

with champagne and marbled truffles

pro Person / *per person* 57

GOLD-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND ÄCHTEM BLATTGOLD

Gold-Fondue

mit Champagner und echtem Blattgold

Gold fondue

with champagne and gold leaf

pro Person / *per person* 87

BILAGA

BEILAGEN

SIDE DISHES

GSCHWELLTI

Pellkartoffeln

Jacket potatoes

pro Person / *per person* 5

FLEISCH- UND FISCHFONDÜS
FLEISCH- UND FISCHFONDUES
MEAT AND FISH FONDUES**CHF**

UF VORSTELLIG BIS 14.00H, AB 2 PERSONA

Auf Vorbestellung bis 14.00 Uhr, ab 2 Personen

*Served on advanced order until 2 pm, minimum 2 people***FONDÜ BOURGUIGNONNE****MIT RINDFLEISCH**Fondue bourguignonne
mit Rindfleisch*Fondue bourguignonne
with beef*200g pro Person / *per person* 56**FONDÜ CHINOISE****MIT RIND- UND CHALBFLEISCH UND GFLÜGEL**Fondue chinoise
mit Rind- und Kalbfleisch und Geflügel*Fondue chinoise
with beef, veal and chicken*200g pro Person / *per person* 56Supplement Fleisch / *Additional meat*

100g 26

FISCHFONDÜFischfondue
*Fish fondue*220g pro Person / *per person* 55Supplemnet Fisch / *Additional fish*

100g 20