

Cordon Bleu-Variationen (nur abends serviert)

Vom Schwein:

Cordon Bleu, Pommes frites und Gemüse	Fr. 33.00
Elsässer Cordon Bleu mit Münster und Schinkenspeck Pommes frites und Gemüse.	Fr. 35.00
`Melba` - Cordon Bleu mit Pfirsichen, Schinken und Gouda, Pommes frites und Gemüse	Fr. 34.00
Pikantes Cordon Bleu fein und feurig zugleich mit Pommes frites und Gemüse	Fr. 34.00

Vom Kalb:

Cordon Bleu, Gemüse und Pommes frites	Fr. 39.00
Popeye-Taschen gefüllt mit Speck, Spinat und Mozzarella an feiner Rahmsauce Gemüse und Beilage nach Wahl.	Fr. 40.00
Pirates of the Carribean gefüllt mit Banane, Schinken und Käse an rassisger Rumsauce Gemüse und Beilage nach Wahl.	Fr. 40.00

Probieren geht über Studieren...

Cordon Bleu vom Salm an feiner Zitronensauce gefüllt mit Blattspinat, Gouda, dazu Petersilienkartoffeln	Fr. 30.00
Hackröllchen `` Cordon Bleu`` Rinds- und Schweinsfleisch gefüllt mit Gouda-Käse, Schinken und getrockneten Tomaten, dazu Gemüse und Risotto	Fr. 25.50
Poulet- Brust Cordon Bleu Poulet (CH) mit Salami-Kräuterfrischkäsefüllung in einer Parmesankruste gebacken, dazu Tomaten- Spaghetti und Salat	Fr. 28.00
Hirsch – Cordon Bleu an Preiselbeer-Pfeffersauce mit Eierschwämmli und Champignons gefüllt, dazu Spätzli und Gemüse	Fr. 37.50

nur abends serviert

Fleischdeklaration: Unser Wildfleisch kommt je nach Lieferung aus
der Schweiz, Österreich oder Ungarn.

Wildkarte

Nüsslisalat `` Jäger``	Fr.	26.50
mit Wildgeschnetzelttem und Pilzen an Himbeer- Vinaigrette		
Kleinere Portion	Fr.	19.50
Rehgeschnetzelttes ``Hubertus``	Fr.	32.50
Zart gebratenes Rehgeschnetzelttes und würzige Waldpilze, verfeinert mit einem kleinen Tropfen Gin. Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Eierspätzli und einen Salat.		
Kleinere Portion	Fr.	27.50
Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art	Fr.	25.50
Wir servieren Ihnen köstlichen Hirschpfeffer mit Speck, Champignons und Silberzwiebeln. Geniessen Sie dazu unsere feinen hausgemachten Spätzli und delikates Rotkraut mit glacierten Kastanien oder Rosenkohl.		
Kleinere Portion	Fr.	20.50
✓ Hirsch-Entrecôte	Fr.	28.00
Zart gebratenes Hirsch- Entrecôte auf einem Zwiebelbett an Rosa- Pfeffer-Sauce. Als Beilage servieren wir Ihnen unsere hausgemachten Spätzli und delikates Rotkraut mit glacierten Kastanien oder Rosenkohl.		
Kleinere Portion	Fr.	23.00
✓ Risotto Verdura	Fr.	23.50
Sämiger Quark-Risotto mit Gemüse, dazu servieren wir gefüllte Champignons und Preiselbeer-Pfeffersauce.		
✓ Rehschnitzel ``Vigneronne``	Fr.	39.50
Butterzarte Rehschnitzel an einer köstlichen Wildrahm-Sauce, garniert mit Trauben. Als passende Beilage servieren wir hausgemachte Spätzli, und delikates Rotkraut mit glacierten Kastanien oder Rosenkohl.		
Kleinere Portion	Fr.	34.50
✓ Rehrücken ab 2 Personen nur auf Vorbestellung	pro Person	Fr. 43.00
Eine Delikatesse und ein Muss für alle Wildliebhaber! Mit viel Liebe zubereiteter Rehrücken mit reicher Früchte-Garnitur. Geniessen Sie dazu unsere feinen hausgemachten Spätzli und delikates Rotkraut mit glacierten Kastanien oder Rosenkohl.		

✓ NUR ABENDS SERVIERT





Fleischdeklaration: Unser Wildfleisch kommt je nach Lieferung
aus Der Schweiz, Europa, Österreich oder Ungarn.

Salate und Snacks




 Blattsalat	8.50
 Gemischter Salat	10.00
 Salatteller Grossmutter Art	18.50
Frische, gluschtige Salate mit Spargelspitzen, Ei und Brotroutons	
 Salat Maison	21.00
Saisonsalat mit gebratenen Pouletwürfeli, Brotroutons und Tomaten	
 Nüsslisalat nature	10.00
 Nüsslisalat Mimosa mit Ei	13.50
 Nüsslisalat mit Speck und Brotroutons	16.50
 Nüsslisalat mit Speck, Brotroutons und warmen Waldpilzen	20.00
 Nüsslisalat Gourmet mit Kalbsleberli	26.00
Blattsalat ``Aux deux fromages``	21.50
Knackiger Salat mit paniertem Tomme und Ziegenkäse	
Militär-Käseschnitte	19.50
Brotstange belegt mit würziger Käsemischung.	
Als Beilage erhalten Sie einen feinen gemischten Salat	

Wählen Sie die Salatsauce nach Ihren Gusto: Italienische Salatsauce, Balsamico-Dressing oder unser hausgemachtes French-Dressing.
Wir verkaufen unsere Salatsaucen gerne auch zum Mitnehmen.





Kalte Küche

 Wurst- oder Wurstkäsesalat einfach	14.50
 Wurst-, Wurstkäsesalat garniert	18.50
Thonsalat garniert	18.50
 Wurstsalat mit Pommes frites	17.50
Bündner-Teller mit Zwiebeln und Gurken garniert	25.00
 Faustbrot mit: Schinken, Salami, Fleischkäse, Käse	6.50




Unsere hausgemachten Suppen

	Tomaten-Velouté mit Gin	8.00
	Hausgemachte Minestrone mit Knoblibrot	8.00
	Bündner Gerstensuppe	8.00
	Suppe als Vorspeise	5.50

Warme Snacks



	Portion Pommes frites	5.50	8.00
	Rassiges Rauchwurstli mit Brot und Senf		9.50
	Telegraphen-Teller		18.00
	Gebratener Fleischkäse mit 2 Spiegeleier und Pommes frites		
	Bauern-Rösti mit Zwiebeln, Speck und Rührei		18.00
	Berner Rösti mit Klöpfer und Raclettekäse		18.00
	Kasernentopf		24.00
	Spätzli gemischt mit Kalbs-, Rinds-, Schweinsfleisch und Gemüse an pikanter Tomatensauce		

Pasta

	Spaghetti nach Wahl:	
	Napoli	16.00
	Carbonara	18.50
	Al Capone mit Schinkenspeck, Kalbswürfeli und Spiegelei	24.50
	Hausgemachte Gnocchi	
	Al Forno mit Schinken, Rahmsauce und Mozzarella überbacken	17.00
	Bella Italia ``Pomodoro`` mit paniertem Mozzarella	20.50

Vegetarische Gerichte

Beachten Sie auch unser wöchentlich wechselndes, vegetarisches Menu.
Zu allen Gerichten servieren wir einen Salat.

	Spätzlipfanne	20.00	24.00
	Hausgemachte Spätzli mit Gemüsestreifen und Waldpilzen an einer feinen Rahmsauce		
	Risotto Romana	20.00	24.00
	Sämiger Risotto mit Parmesan-Käse und gemischten Pilzen		
	Polenta ``Williams``		22.50
	Feine Tessiner Polenta mit Trockentomaten, belegt mit Birnen und gratiniert mit Gorgonzolasauce		
	Cannelloni ``Caserma``	20.50	24.50
	Cannelloni gefüllt mit Lauch, Ricotta und Kastanien, im Ofen mit Rahm überbacken.		
	Gemüse-Teller		24.00
	Mit mindestens 5 verschiedenen Gemüsen nach Tagesangebot und einer Beilage nach Wahl.		

Aus dem Wasser



	Eglifilets Müllerin Art oder „aux amandes“	29.00	33.00
	Meunière gebratene Eglifilets oder mit Mandelbutter begleitet von frischen Salzkartoffeln, Zitronenbutter und Salat		
	Riesencrevetten mit Apfel-Risotto	32.00	37.00
	Sautierte Riesencrevetten an einer Whiskysauce serviert mit knackiger Gemüsebeilage		
	Zanderfilet gebraten	30.00	35.00
	an Frischkäse- Kräuter- Sauce auf Gemüsebett mit Salzkartoffeln oder Reis.		

Wie wär's mit unserem Menu ``Surprise``



Lassen Sie sich exquisit verwöhnen: 4 Gang-Menu für
Fr. 58.00

Fleischgenüsse

Vom Schwein

 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	19.00	23.00
 Schweinsschnitzel ``Cantadou`` mit Nüdeli und Gemüse.	20.00	25.00
Schweinsfilet Calvados mit Spätzli und Gemüse	30.00	36.00

Vom Kalb


 Zarte Leberli an Cognac-, oder Madeira-Sauce mit Rösti	28.00	32.00
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	32.00	36.00
 ``Züri-Gschnätzlets`` mit Rösti oder Spätzli	34.00	38.00
Kalbssteak an Morchelsauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl		54.00

Vom Rind BR/ RA/ UY*

Rindsfilet Stroganoff mit Spätzli	38.00	43.00
Rinds-Filet-Steak 200g mit hausgemachter Sauce Béarnaise mit Gemüse und Beilage nach Wahl		47.00
Chateaubriand (ab 2 Pers.) mit Gemüse und Beilage nach Wahl	pro Pers.	57.00
Entrecôte 200g als Pfeffersteak oder an Gorgonzolasauce mit Gemüse und Beilage nach Wahl		44.00
Filet Duo mit Kräuterbuttersauce Rinds- und Schweinsfilet mit Gemüse und Beilage nach Wahl		45.00

Beilagen: Reis, Risotto, Nüdeli, Spätzli, Spaghetti, Rösti, Pommes frites

Fleischdeklaration: Kalb, Schwein und Geflügel von kontrollierten Produzenten aus der Schweiz, Rind aus Brasilien BR, Argentinien RA und Uruguay UY (kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

 = Diese Speisen servieren wir Ihnen gerne bis 23.00 Uhr.
Alle anderen Gerichte zwischen 11.30 bis 14.00 und 17.30 bis 21.30 Uhr.