


Geflügel Poultry

Chicken Nuggets, Pommes frites, verschiedene Salate <i>Chicken nuggets, potato chips, various salads</i>	Fr.	27.00
Pouletstreifen auf Blattsalat <i>Chicken strips on a bed of lettuce</i>	Fr.	25.00
Poulet-Spiessli, Pommes frites, verschiedene Salate <i>Chicken kebab, potato chips, various salads</i>	Fr.	27.00

Highland-Rind

Tagliata (aufgeschnittenes Entrecôte) auf verschiedenen Blattsalaten Cashewnüsse, Granatapfelkerne, gehobelter Bergkäse <i>Sliced entrecôte on various leaf salads, cashew nuts, pomegranate seeds, finely sliced mountain cheese</i>	Fr.	39.50
---	-----	-------

Vegetarisches Vegetarian

Brokkoli-Käseburger mit Salat und Süsskartoffel frites <i>Broccoli cheese burger with salad and sweet potato chips</i>	Fr.	26.00
Hörnli mit Tomatensauce <i>Hörnli (pasta) and tomato sauce</i>	Fr.	18.00
Rösti und Kirschtomaten, überbacken mit Mozzarella <i>Rösti (hash browns) and cherry tomatoes gratinated with mozzarella</i>	Fr.	26.00
Redcurry mit Basmatireis und Gemüse <small>gluten-/laktosefrei</small> <i>Red curry with basmati rice, vegetables</i>	Fr.	25.00
Folienkartoffel mit Kräuter Crème fraîche, halbtrockneten Kirschtomaten und Avocado  <i>Baked potato with herbs crème fraîche, semi-dried cherry tomatoes and avocado</i>	Fr.	23.50

Spezialitäten am Abend ab zwei Personen

Specialities available in the evening for two or more people

Käsefondue 200 g <small>Cheese fondue 200</small>	pro Person	Fr.	27.50
mit Steinpilzen <small>with porcini mushrooms, surcharge</small>	Aufpreis pro Person	Fr.	3.00
mit Chili <small>with chili, surcharge</small>	Aufpreis pro Person	Fr.	3.00

Auf Vorbestellung (24 h) On advance order (24 h)

Chateaubriand CH mit Sauce Béarnaise (400 g) Tanzapfenkroketten, Gemüse garnitur <i>Chateaubriand CH (400 g) with Béarnaise sauce, croquettes, vegetable garnish</i>	pro Person	Fr.	56.00
Fondue Bourguignonne 200 g	pro Person	Fr.	50.00
Fondue Chinoise 200 g	pro Person	Fr.	52.00
Jeden Montag Raclette à discrétion <i>Every Monday Raclette (eat as much as you like)</i>	pro Person	Fr.	28.00

Bodenständiges Basic dishes

Äpler Rösti mit Schinken, Käse, Ei Alpine Rösti (hash browns) with ham, cheese, egg	Fr. 26.00
Fleischkäse mit Spiegelei, Pommes frites Fleischkäse with fried egg, potato chips	Fr. 23.00
Capuns Swiss chard wrapped dumplings	Fr. 26.00
Äpler Schaufel Makkaroni, Kartoffeln, Schinken, Rahm Zwiebeln, Apfelmus Alpine Shovel macaroni, potatoes, ham, cream, onions, apple sauce	Fr. 24.00
Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind: Hof Aeberhard) Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef: Farm Aeberhard)	Fr. 19.00

Kinderteller Children's dishes

Hamburger (Swiss Prime) im Brot mit Pommes frites Hamburger in bread with potato chips	Fr. 13.50
Paniertes Schnitzel CH mit Pommes frites und Gemüse Schnitzel (breaded escalope) with potato chips and vegetables	Fr. 13.50
Chicken Nuggets CH mit Pommes frites Chicken nuggets (Swiss origin) with potato chips	Fr. 13.50
Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind: Hof Aeberhard) Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef: Farm Aeberhard)	Fr. 11.00
Hörnli mit Tomatensauce Hörnli (pasta) and tomato sauce	Fr. 10.00
Pfannkuchen mit Konfitüre Pancakes with jam	Fr. 8.50
Pommes frites Potato chips	Fr. 8.00

Schwein CH Pork

Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur Schnitzel (breaded escalope), potato chips, vegetable garnish	Fr. 32.00
Kleine Portion (1 Schnitzel) small portion	Fr. 27.00
Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse garnitur Escalope in cream sauce with pasta and vegetable garnish	Fr. 32.00

Kalb CH Veal

Zürcher Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse garnitur Zurich style veal strips, Rösti (hash browns), vegetable garnish	Fr. 39.80
Cordon bleu (200 g) gefüllt mit Käse und Schinken Pommes frites, Gemüse garnitur (Zubereitungszeit 20 min) Veal cordon bleu (200 g) filled with cheese and ham, potato chips vegetable garnish (preparation time 20 minutes)	Fr. 44.00

Kalte Tellergerichte **Cold platters**

Bündner Teller

Speck, Rohschinken, Bündnerfleisch, Bergkäse und Salsiz Fr. 29.00

Bündner platter: Bacon, smoked ham, Bündner air-dried beef
mountain cheese and salsiz

Bündner Salsiz aufgeschnitten Sliced Bündner salsiz Fr. 10.00

Käse-Wurstsalat garniert Cheese-sausage salad garnished Fr. 19.50

Verschiedene Sandwiches

Salami, Zigeunerschinken, Käse oder Fleischkäse Fr. 9.00

Bündnerfleisch Fr. 12.00

Sandwiches: Salami, ham, cheese or Fleischkäse Fr. 9.00

Bündner air-dried beef Fr. 12.00

Vorspeisen **Starters**

Grüner Blattsalat Green salad Fr. 9.50

Gemischter Salat Mixed salad Fr. 12.00

Tomatensalat mit Mozzarella Tomato and mozzarella salad Fr. 15.50

Hausgemachte Suppen **Homemade soups** **2dl** **4dl**

Gerstensuppe Barley soup Fr. 9.00 Fr. 12.00

Gulaschsuppe Goulasch soup Fr. 9.00 Fr. 12.00

Kürbis-Kokoscremesuppe
Pumpkin and coconut cream soup Fr. 8.50 Fr. 11.50

Tagessuppe Soup of the day Fr. 7.50 Fr. 9.50

Wurst mit Brot **Sausages with bread**

Wienerli Vienna sausages Fr. 8.00

Aroslerli nach altem Arosler Rezept hergestellt Fr. 9.50

Metzgerei Oberwacht, Künsnacht

Arosa sausages made according to an old Arosler recipe - Oberwacht butcher's shop, Künsnacht

Beilagen

Pommes frites, Rösti, Nudeln Tannzapfenkroketten, Spätzli, Reis zu je Fr. 8.00

Side dishes: potato chips, Rösti (hash browns), pasta, croquettes

spätzli or rice each Fr. 8.00