

Hits Favourites

Burger (Swiss Prime) mit Cocktailsauce im Holzfäller Baguette
Speck, Tomate, Salat, Zwiebeln und Pommes frites Fr. 28.50
Burger (Swiss Prime) with cocktail sauce in a rustic baguette with bacon,
lettuce, tomato, onions and french fries

Curry mit Basmatireis und Wokgemüse

Curry with basmati rice and wok vegetables gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free

Panang (scharf) mit Poulet (hot) with chicken Fr. 35.00

Red Curry mit Poulet with chicken Fr. 35.00

Red Curry mit Crevetten with prawns Fr. 39.80

Zanderknusperli mit Tartaresauce, grüner Salat Fr. 27.50

Crispy perch with tartare sauce, green salad

Pouletstreifen mit Blattsalat, Koriandersauce Fr. 27.50

Chicken strips, green salad, coriander sauce

Vegetarisch Vegetarian

Rösti mit Gemüse, Käse überbacken, Röstzwiebeln Fr. 26.50

Hash browns topped with vegetables, cheese, crispy onions

Redcurry mit Basmatireis und Gemüse gluten-/laktosefrei Fr. 28.50

Red curry with basmati rice, vegetables gluten and lactose free

Massaman Curry Fr. 31.50

mit Kichererbsen, Kartoffeln, Gemüse und Naanbrot (vegan)

chickpeas, potatoes, vegetable and naanbread (vegan)

Hörnli mit Tomatensauce und Apfelmus Fr. 17.00

Hörnli (pasta), tomato sauce and apple puree

Hörnli all`Arrabbiata Fr. 19.00

Rustikales Original food

Hausgeräucherter Lachs 130 g Meerrettichschaum, Wachtelei und Toast Home-smoked salmon, horseradish cream, quail`s egg, toast and butter	Fr. 32.50
Kleine Portion 70 g small portion	Fr. 26.50
Aroslerli mit Brot , hergestellt nach altem Arosler Rezept Metzgerei Oberwacht, Künsnacht Arosa sausages made after an old Arosler recipe Oberwacht butcher's shop Künsnacht	Fr. 10.50
„Buure Bratwurst“ Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti (Bauernhof, Aeberhard in Henniez VD/CH) Pork sausage from the farm Aeberhard, with onion sauce and hash browns (Rösti)	Fr. 20.00
Äpler Rösti mit Schinken, Käse, Ei Alpine Rösti (hash browns) with ham, cheese, egg	Fr. 27.50
Capuns dumplings wrapped in chard leaves	Fr. 32.00
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites Meat loaf with fried egg, french fries	Fr. 24.00
Hörnli mit Basilikumpesto , Pouletstreifen, Kirschtomaten	Fr. 32.00
Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind Hof Aeberhard), Apfelmus Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef by farm Aeberhard), apple puree	Fr. 20.50
Als Fitnesssteller mit saisonalen Salaten	
Kalbs Cordon bleu	Fr. 41.00
Schweins Cordon bleu mit oder ohne Chilli	Fr. 33.50
Paniertes Schnitzel vom Schwein	Fr. 29.50
Pouletschnitzel	Fr. 29.50

Schwein Pork

Paniertes Schnitzel, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 34.50
Schnitzel (breaded escalope), french fries, vegetable garnish

Kleine Portion (1 Schnitzel) small portion Fr. 29.50

Rahmschnitzel, Nudeln, Gemüse garnitur Fr. 34.50
Escalope in cream sauce with tagliolini and vegetable garnish

Cordon bleu gefüllt mit Chili, Knoblauch, Bergkäse
und Rohschinken, Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 39.00
Cordon bleu filled with chili, garlic, smoked ham and mountain
cheese; french fries, vegetable garnish

Kalb Veal

Zürcher Geschnetzeltes, Rösti, Gemüse garnitur Fr. 43.00
Zurich style veal strips, Rösti (hash browns), vegetable garnish

Cordon bleu (200 g) gefüllt mit Käse und Schinken
Pommes frites, Gemüse garnitur Fr. 46.00
Veal cordon bleu (200 g) filled with cheese and ham; french fries
vegetable garnish

Rind 180g Beef

Entrecôte mit Kräuterbutter, Pommes frites, Gemüse Fr. 45.00
Entrecote with herb butter, french fries, vegetables

Tagliata (aufgeschnittenes Entrecôte), Kräuterbutter, Blattsalat
Cashewnüsse, Granatapfelkerne, gehobelter Bergkäse Fr. 41.50
Sliced entrecôte, herb butter, green salad, cashew nuts, pomegranate
seeds, finely sliced mountain cheese

Spezialitäten am Abend ab zwei Personen

Specialities available in the evening for two or more people

Käsefondue 200 g Cheese fondue 200 g pro Person/per person Fr. 28.50

Auf Vorbestellung On advance order

Fondue Bourguignonne 200 g pro Person/per person Fr. 55.00

Fondue Chinoise 200 g pro Person/per person Fr. 57.00
gluten-und laktosefrei/gluten and lactose free

Kalte Tellergerichte Cold platters

Bündner Teller

Speck, Rohschinken, **Bündnerfleisch**, Bergkäse und Salsiz Fr. 34.50

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

Kleine Portion small portion Fr. 28.30

Bündner Salsiz aufgeschnitten Sliced Bündner salsiz

Metzgerei/Butchery Sprecher Langwies Fr. 11.50

Beefsteak Tartare (Swiss Prime) mit Toast und Wachtelei Fr. 35.50

Steak tartare (Swiss Prime) with toast and quail`s egg

Kleine Portion small portion Fr. 28.30

Käse-Wurstsalat garniert Fr. 20.00

Cheese and sausage salad garnished

Sandwiches auf Anfrage Sandwiches on request

Vorspeisen Starters

Grüner Blattsalat Green salad Fr. 10.00

Gemischter Salat Mixed salad Fr. 12.00

Tomatensalat mit Mozzarella Tomato and mozzarella salad Fr. 17.50

Hausgemachte Suppen Homemade soups **2dl**

Gerstensuppe Barley soup Fr. 9.50

Gulaschsuppe Goulasch soup gluten-/laktosefrei Fr. 9.90

(Rindfleisch: Hof Aeberhard, Henniez)

Kürbis-Kokoscremesuppe gluten-/laktosefrei Fr. 9.70

Pumpkin and coconut cream soup

Tagessuppe Soup of the day Fr. 8.00

4dl

Fr. 12.80

Fr. 13.80

Fr. 12.80

Fr. 10.00

Kinderteller Children`s dishes

Hamburger (Swiss Prime) im Brötchen, Pommes frites Fr. 15.50

Hamburger in bread with french fries

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites und Gemüse Fr. 15.50

Schnitzel (breaded escalope) with french fries and vegetables

Chicken Nuggets mit Pommes frites Fr. 15.50

Chicken nuggets with french fries

Hörnli mit Tomatensauce Hörnli (pasta) and tomato sauce Fr. 10.50

Hörnli mit Hackfleischsauce (Rind: Hof Aeberhard) Fr. 13.50

Hörnli (pasta) and minced meat sauce (beef: Farm Aeberhard)

Pfannkuchen mit Konfitüre Pancakes with jam Fr. 10.00

Rösti mit Spiegelei und Gemüse Rösti (hash browns), vegetable garnish Fr. 12.00

Pommes frites French fries Fr. 9.50

Kalte Getränke

Flaschen 2 dl

Schweppes Tonic	Fr.	4.90
Bitter Lemon	Fr.	4.90
Tomatensaft	Fr.	5.90

Flaschen 3 dl

Rivella rot/blau, Pepita	Fr.	4.90
--------------------------	-----	------

Flaschen 5 dl

Apfelwein trüb	Fr.	7.30
Apfelwein alkoholfrei	Fr.	7.30

Offenausschank

mit oder ohne Aroma

2 dl	Fr.	3.90
3 dl	Fr.	4.70
5 dl	Fr.	5.80
1 Liter	Fr.	9.50
Unkostenbeitrag für Leitungswasser je Liter	Fr.	4.70

Aromen

Cola, Citro, Orange, Apfelschorle, Rivella, Orangen- und Ananassaft

Hustee (hausgemacht)



Bier

Edelbräu offen 2.0 dl	5.2% Vol.	Fr.	4.30
Edelbräu offen 3 dl	5.2% Vol.	Fr.	5.00
Edelbräu offen 5 dl	5.2% Vol.	Fr.	6.30
Aroser Sunna offen 3 dl	6.3% Vol.	Fr.	5.50
Aroser Sunna offen 5 dl	6.3% Vol.	Fr.	7.30
Kutschnerbier offen 5.5 dl	5.2% Vol.	Fr.	11.00
Bier hell klein 3.3 dl Fl.	5.2% Vol.	Fr.	6.00
Bier hell gross Lager 5.8 dl Fl.	4.8% Vol.	Fr.	6.30
Alkoholfreies Bier 3.3 dl Fl.	0.0% Vol.	Fr.	6.00
Appenzeller Weizenbier 5 dl Fl.	5.2% Vol.	Fr.	7.80

Warme Getränke

Kaffee creme	Fr.	4.90
Espresso	Fr.	4.90
Kaffee Hag	Fr.	4.90
Schale	Fr.	4.90
Doppelter Espresso	Fr.	6.90
Kaffee Mélange	Fr.	6.80
Schokolade Mélange	Fr.	6.60
Cappuccino	Fr.	5.60
Latte Macchiato	Fr.	6.80
Ovo/Schoko kalt oder warm (dampferhitzt) 2 dl	Fr.	4.70
Tee	Fr.	4.60
Skiwasser ohne Alkohol	Fr.	4.60
Rum-, Orangen-, Apfelpunch ohne Alkohol	Fr.	4.60

Warme Getränke mit Alkohol

Glühwein	Fr.	9.00
Rumpunch mit Alkohol (40 Gramm)	Fr.	9.00
Skiwasser mit Kirsch (40 Gramm)	Fr.	9.00
Jägertee	Fr.	7.50
Kaffee Fertig (40 Gramm)	Fr.	7.40
Kaffee Luz (40 Gramm)	Fr.	6.30
Zwetschgenluz (40 Gramm)	Fr.	7.20
Schümli Pflümli (40 Gramm)	Fr.	8.70
Irish-Coffee (40 Gramm)	Fr.	12.50
Kaffee Schneemann 20 g Orangenliqueur, 20 g Whisky	Fr.	9.00
Kaffee Amadiesli 20 g Kokosliqueur, 20 g Baileys	Fr.	9.00
Hauskaffee 20g Zwetschgenwasser, 10g Vanillelikör, 10g Butterscotch	Fr.	9.00

Weisswein Halbliter	5 dl	2 dl	1dl
Fendant	Fr. 25.00	10.00	5.00
St. Saphorin	Fr. 27.50	11.00	5.50
Jeninser Riesling-Silvaner, Jürg Obrecht	Fr. 27.50	11.00	5.50
Johannisberg	Fr. 30.00	12.00	6.00

Flaschenwein im Offenausschank

Chardonnay	Fr. 32.50	13.00	6.50
Jürg Obrecht, blanc de noir	Fr. 32.50	13.00	6.50

Rotwein Halbliter

Blauburgunder Jürg Obrecht Jenins	Fr. 27.50	11.00	5.50
Fläscher Adank Weinbau	Fr. 27.50	11.00	5.50
Merlot delle Venezie IGT Friuli	Fr. 22.00	8.80	4.40
Rioja Raiza	Fr. 28.50	11.40	5.70
Ripasso della Valpolicella CAMI	Fr. 29.00	11.60	5.80

Flaschenwein im Offenausschank

Syrah du Valais AOC	Fr. 37.50	15.00	7.50
---------------------	-----------	-------	------

Aperitif 4 cl

	Alkoholgehalt		
Vermouth weiss/rot	16% Vol.	Fr.	8.90
Campari	23% Vol.	Fr.	8.90
Campari Orange		Fr.	9.40
Cynar	16.5% Vol	Fr.	8.90
Cynar Orange		Fr.	9.40
Pastis/Pernod	45/40% Vol.	Fr.	10.50
Appenzeller Alpenbitter	29% Vol.	Fr.	7.30
Aperol Spritz Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe		Fr.	13.00
Prosecco	11% Vol.	Fr.	9.50

Spirituosen 2 cl

Calvados Morin	40% Vol.	Fr.	9.00
Grappa	40% Vol.	Fr.	9.00
Vieille Prune	42% Vol.	Fr.	9.00
Williams	43% Vol.	Fr.	7.90
Kirsch, Pflümli, Zwetschgen, Chrüter	37.5% Vol.	Fr.	7.40
Kernobst	37.5% Vol.	Fr.	6.30
Fernet	42% Vol.	Fr.	6.90
Cognac Rémy Martin VSOP	40% Vol.	Fr.	11.00

Spirituosen 4 cl

Gin	40% Vol.	Fr.	9.80
Wodka	40% Vol.	Fr.	9.80

Likör 4cl

Röteli Kindschi Davos	22% Vol.	Fr.	6.80
Theos Röteli, Langwies	22% Vol.	Fr.	7.90
Baileys	18% Vol.	Fr.	8.90