

Speisekarte

Vorspeisen


Suppen


Tagessuppe
6.50

Rindsbouillon mit Flädli
6.50

 Rüeblisuppe
dazu Knusper-Griessknödel mit Zitrone
11.50

Salate

 Kabissalat mit gebratenen Speckstreifen
10.50

 Gurkencarpaccio
mit Knoblibrotchips, Parmesan und Schnittlauch
10.50

Grüner Salat
8.00 | klein 6.50

Gemischter Salat
9.50 | klein 8.00

Salatsaucen:
Französisch | Italienisch | Honig-Senf


Summersita

Vorspeisen


Hausgemachte Knabbereien zum Teilen
Mini Omelette mit rassicem Gemüse
Kartoffelchips | Gewürznüsse
Schnittlauch-Ricottaküchlein
für zwei Personen
15.00

Tomaten-Chistli
Tomaten-Kokossuppe
hausgemachte Grissini mit getrockneten
Tomaten und Rohschinken
kleiner Blattsalat mit Aceto Balsamico
16.50


Hauptspeisen

 **Lauwarmer Brotsalat mit Pouletstreifen,**
Gurke, Melone und Kräutern
26.50


Lachs aus dem Bündnerland
dazu Lauch-Limettenravioli
und leichte Senfsauce
42.50

 **Rindsfilet Medaillon**
Parmesankörbli mit Chili-Süsskartoffelstock
und gefüllte Zucchetti
dazu Jus
49.50

Vegetarisch

 **Kartoffeltarte**
mit Ratatouille, Honig-Aubergine
und Tomatenchips
27.50

Vegetarisch

 **Chäsknöppli mit Röstzwiebeln**
21.50
dazu hausgemachtes Apfelmus
+ 3.50

Schupfnudeln
mit Champignons, Broccoli
und Zitronenthymian-Parmesanstreusel
27.50

Fisch


Walliser Forellenfilet aus dem Ofen
mit Mangocurry, Mandel-Schupfnudeln
und marinierten Kräutern
36.50


Egli-Chnusperli
mit Blattsalat und Tartarsauce 25.50
mit Gemüse und Tartarsauce 28.50

Klassiker


**Kalbsrahmgeschnetztes
mit Champignons**
dazu Rösti
35.00
mit einem Gemüseplättli + 5.50


Panierte Kalbsschnitzel
mit Pommes-frites und Preiselbeeren
dazu kleine Salatschale
32.00


 **Panierte Schweinsschnitzel**
mit Pommes-frites
dazu kleine Salatschale
25.50

 **Pouletbrustschnitzel**
mit Bahnhöfli-Kräuterbutter
und verschiedenen Salaten
25.50

Cordonbleu


 **Bahnhöfli-Cordonbleu** (vom Schwein)
gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse
27.00 | gross 33.00

 **Förster-Cordonbleu** (vom Schwein)
gefüllt mit Speck, Champignons & Appenzellerkäse
29.00 | gross 35.00

 **Appenzeller-Cordonbleu** (vom Schwein)
gefüllt mit Mostbröckli,
Gewürzgurken & Appenzellerkäse
29.00 | gross 35.00

Kalbscordonbleu
gefüllt mit Werdenberger Rauchwurstli,
Zwiebeln & Appenzellerkäse
37.00

dazu eine Beilage nach Wahl:
eine Beilage ist im Preis inbegriffen

 Knöpfli
Pommes-frites
Kroketten
Salatfitnessteller

Beilagen mit Aufpreis:
Rösti + 4.00
Gemüsefitnessteller + 5.50

dazu ein Gemüseplättli +5.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Herkunftsdeklaration:

Fleisch:	Schweiz
Forelle:	Schweiz (Wallis)
Lachs:	Schweiz (Graubünden)
Egli:	Russland (Rageth Comestibles, Landquart)
Eier:	Schweiz
