

## VORSPEISEN / STARTERS

### SUPPEN / SOUPS

**Klare, kräftige Rindsbouillon / Clear strong beef broth**

*Nature / nature 10.80\**

*mit Kräuterflädli / with herb pancake strips 11.80\**

*mit Sherry und Markbein / with Sherry and bone marrow 13.80\**

*(\*Zuschlag für eine grosse Portion im Töpfli / The soups served in big bowl, surcharge 3.20)*

**Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Croûtons**

*Potato wild garlic soup with croutons*

13.80

**Spargelsuppe mit Schinken-Grissini / Asparagus soup with ham-grissini**

14.80

**Bündner Gerstensuppe / Grison barley soup**

12.80

**Bündner Gerstensuppe im Töpfli mit Jeninserli / Grison barley soup in big bowl with pork sausage**

15.80

...

### SALATE / SALADS

**Bunter Blattsalat / Mixed leaf salad**

9.80

**Knackig frischer, gemischter Salat / Mixed salad crisp and fresh**

12.80

**Nüsslisalat mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons**

*Lamb's lettuce salad with chopped egg, bacon bits and croutons*

14.80

**Grüne und weisse Spargel-Panna Cotta mit Thunfischtatar**

*Green and white asparagus panna cotta with tuna tartare*

16.80

**Gebackenes Bio-Ei auf Sauerrahmcrème**

*mit Frühlingssalat an Karotten-Ingwerdressing*

*Baked organic egg on sour cream*

*with spring salad and carrot-ginger dressing*

14.80

## MONATSANGEBOT / MONTHLY SPECIAL OFFER

### **Frischer Spargel mit Sauce Hollandaise**

serviert mit Rohschinken und neuen Kartoffeln

Fresh asparagus with hollandaise sauce  
served with raw ham and rosemary potatoes

37.80

### **Pouletgeschnetzeltes an Sherry-Morchel-Sauce**

serviert mit Frühlingsgemüse und Pizokel

Sliced chicken with sherry morel sauce  
served with spring vegetables and buttered noodles

36.80

### **Zanderfilet an Parmesankruste**

begleitet von frischem Gemüse und Bärlauch-Gnocchi

Zander fillet with a parmesan crust  
accompanied by fresh vegetables and wild garlic gnocchi

37.80

### **„Authentischer Geschmack“ 原汁原味 (Scharf)**

geschmortes Lammragout Asiatische Art

serviert mit Asia-Gemüse und Reis

Braised lamb ragout Asian style  
Served with Asian vegetables and rice

36.80

### **„Kann nicht aufhören“ 欲罢不能 (Scharf)**

Asiatisch mariniertes Hackfleisch

serviert mit Spargeln und Udon-Nudeln (Weizen)

Asian marinated minced meat  
served with asparagus and udon noodles (wheat)

32.80

### **Rindsmedaillons Sauce Hollandaise**

mit frischem Spargel und Neue Kartoffeln

Beef medallions Hollandaise sauce  
with fresh asparagus and new potatoes

55.80

## TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITIONAL DISHES

### Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Breaded pork escalope with fries and seasonal vegetables

*kleine Portion / small*

26.80

*grosse Portion / large*

29.80

### Kraut-Pizokels nach Bündte Art

an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibkäse überbacken und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert. Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum.

White and green "spätzle" with cabbages, potatoes, leeks cooking in cream sauce, baked with swiss cheese, garnished with fried onions, served with homemade apple puree from our own tree

25.80

### Hausgemachte Capuns „Kloster Disentis“ Art

mit Rahm und Käse überbacken mit Röstzwiebeln und Bündnerfleisch garniert

Homemade capuns "Disentis Abbey" type, dough cooked with cream,

garnished with fried onions, cheese and dried beef

*1 Stück / 1 piece*

13.80

*3 Stück / 3 pieces*

26.90

### Kalbsleberli geschnetzelt

mit frischen Kräutern in Butter gebraten, serviert mit währschafter Rösti

Sliced veal Liver, fried in butter with fresh herbs, served with hearty crispy hash browns

36.80

### Cordon-Bleu „Teresia“ vom Kalb

mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch, an Gemüse-Garnitur und knusprigen Kartoffelschnitzen

Beef Cordon Bleu "Teresa" (stuffed with ham, mountain cheese and creamed leeks),

mixed vegetables and crispy potato wedges

43.80

### Zarte Kalbsschnitzelchen

(vom Eckstück) an Champignonrahmsauce, mit Butternudeln und frischem Gemüse

Tender veal escalopes in creamy mushroom sauce, served with noodles and fresh vegetables

*kleine Portion / small*

36.90

*grosse Portion / large*

39.90

## KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD DELICACIES

### Währschafte Sandwiches mit Garnitur

*wahlweise mit Schinken, Salami oder Käse / optionally with ham, salami or cheese*

10.50

*mit Bündner Rohschinken / with ham*

11.80

*mit Bündnerfleisch / with grison dried meat*

12.50

...

### Haussalsiz mit Garnitur

handgeschnitten,

*Air-cured raw sausage made of beef, pork and bacon (handcut)*

15.50

### Rohess-Speck mit Garnitur

luftgetrocknet und würzig herangereift im Val Segnas (100 g am Stück oder maschinengeschnitten)

*Air-dried bacon, garnished (100 g in one piece or machine-cut)*

17.50

...

### Portion Bündner Alpkäse am Stück

*Grisons alpine cheese in one piece*

14.50

### Käseteller mit Weich- und Hartkäse / Cheese plate

*Klein (3 Sorten) / small (3 varieties)    Gross (5 Sorten) / large (5 varieties)*

19.50

21.50

...

### Herrschaftsteller mit Garnitur

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse

*Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished*

28.50

### Herrschaftsplatte

*ab 2 Personen, pro Portion / from 2 persons, per portion*

26.50

...

### Bündnerfleischsteller

100 g erstklassiges Bündnerfleisch (vom Eckstück) / *Grison dried meat plate (100 g first-class quality)*

31.50

### Bündnerfleischplatte

*ab 2 Personen, pro Portion / from 2 persons, per portion*

29.50

...

### Wurstsalat / Sausage salad

*einfach / not garnished                      garniert / garnished*

17.50

21.50

### Wurst-Käse-Salat / Sausage and cheese salad

*einfach / not garnished                      garniert / garnished*

19.50

23.50

## KALTE GETRÄNKE / COLD BEVERAGES

### Erfrischendes im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl	1 Liter
Cola, Fanta, Sprite, Rivella	3.50	4.60	5.80	12.50
Eistee (nur im Sommer)	3.50	4.60	5.80	12.50
Holunderblütensirup	3.50	4.60	5.80	

### Mineralwasser in Flaschen

Sardona (Nr. 2)	4 dl	5.80
Sardona (Nr. 2)	7.5 dl	8.80
Sardona (Nr. 0)	4 dl	5.80
Sardona (Nr. 0)	7.7 dl	8.80
Hahnenwasser	5 dl	3.50
Hahnenwasser	1 Liter	5.50

### Limonaden in Flaschen

Coca Cola, Coca Cola light	3 dl	4.80
Fanta, Sprite	3 dl	4.80
Rivella (rot, blau, grün)	3 dl	4.80
Schweppes Tonic	3 dl	5.00
Schweppes Bitter Lemon	3 dl	5.00

### Frucht- und Gemüsesäfte

Apfelsaft	3 dl	5.00
Apfelschorle	3 dl	4.90
Apfelwein ohne Alkohol	5 dl	6.20
Apfelwein	5 dl	6.50

Orangensaft	2 dl	5.20
Traubensaft	2 dl	6.20
Tomatensaft	2 dl	6.50



### Bier im Offenausschank

SCHÜTZENGARTEN LAGERBIER 1779

Stange „Mickey Mouse“	2 dl	3.20
Stange	3 dl	4.60
Stange Panaché (süss/sauer)	3 dl	4.60
Grosses Bier	5 dl	6.00
Grosses Panaché (süss/sauer)	5 dl	6.00

### Bier in Flaschen

SCHÜTZENGARTEN 1779

Flasche Lager (hell)	5 dl	6.50
Spezli (Edelspez)	3 dl	4.80
Weisser Engel (Weizenbier)	5 dl	6.80
Lagerbier Alkoholfrei	3 dl	4.80

ERDINGER

Weizenbier Alkoholfrei	5 dl	6.80
------------------------	------	------

## WARME GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

### Kaffee

Kaffee Crème / Nature	4.50
Espresso	4.50
Doppelter Espresso	6.50
Milchkaffee	4.80
Kaffee Hag	4.80
Kaffee Mélange	6.90
Cappuccino (mit Milchschaum)	5.00

### Milchgetränke

Heisse Milch (dampferhitzt)	4.50
Kalte Milch	4.50
Ovo heiss	5.00
Ovo kalt	5.00
Heisse Schokolade	5.00
Kalte Schokolade	5.00

### Kaffee mit Musik *(mehr als) 4 cl*

Kaffee Träsch	7.70
Kaffee Chrüter	7.70
Kaffee Pflümli	9.90
Kaffee Zwetschgen	7.70
Kaffee Kirsch	7.70
Kaffee Williams	7.70

### Diverse Tees

Schwarztee	4.50
Pfefferminztee	4.50
Hagebuttentee	4.50
Kamillentee	4.50
Früchtetee	4.50
Verveine Tee	4.50



### Kaffee Spezial *(mehr als) 4 cl*

Caffè Corretto „Grappa“	7.50
Caffè Corretto „Marc“	7.50
Irish Coffee	12.80
Schümli Pflümli	9.90
Bündte Kaffee	12.50

### Punsch & Co.

Apfelpunsch (alkoholfrei)	4.60
Orangepunsch (alkoholfrei)	4.60
Rumpunsch (alkoholfrei)	4.60
Rumpunsch mit Alkohol	9.50
Tee mit Rum	9.50
Glühwein (mit Jeninserwein/eigener Beutel)	7.50

## APÉRO / SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

Vermouth weiss	15.5 %	4 cl	7.50
Campari	23.0 %	4 cl	7.50
Campari Orange	23.0 %	4 cl	8.50
Appenzeller	29.0 %	4 cl	7.50
Fernet Branca	40.0 %	2 cl	7.50
Sherry Tio Pepe	17.4 %	4 cl	7.50
Pernod	40.0 %	4 cl	7.50
Porto	19.0 %	4 cl	7.50



San Pellegrino bitter 1 dl 7.50

Träsch	40.0 %	4 cl	7.00
Grappa (nicht einheimisch)	37.5 %	2 cl	8.50
Kirsch	41.0 %	2 cl	8.50
Kräuter	41.0 %	4 cl	7.50
Zwetschgen	42.0 %	4 cl	8.50
Pflümli	40.0 %	2 cl	8.50
Williams Morand	43.0 %	2 cl	9.00
Doppelter Williams	43.0 %	4 cl	14.50
Wodka Wyborowa	40.0 %	2 cl	9.50
Gin	37.5 %	2 cl	9.50
Röteli	22.0 %	4 cl	8.00
Rum	37.5 %	4 cl	7.00
Calvados	40.0 %	2 cl	9.50
Vielle Prune	40.0 %	2 cl	9.50
Grand Marnier	40.0 %	2 cl	10.50
Baileys	17.0 %	2 cl	10.50



### Cognac

Rémy Martin	40.0 %	2 cl	11.50
-------------	--------	------	-------

### Longdrinks

Whiskey Cola	40.0 %	4 cl	13.50
Gin Tonic	40.0 %	4 cl	13.50
Wodka Orange	40.0 %	4 cl	13.50

### Whiskey

Ballantines	40.0 %	4 cl	13.50
Tullamore Dew Irish	40.0 %	4 cl	13.50

