

# Unsere Hausgerichte

Gut essen, gut trinken, in gemütlichem Kreis,  
das ist Lebensqualität !  
Das Bündte-Team trägt gerne dazu bei !



## *Pizokels nach Art des Hauses*

weisse und grüne Spätzli mit gedünsteten Zwiebeln und Lauch,  
mit Rahm und Parmesan überbacken dazu hausgemachtes Apfelmus Fr. 23.50

*Geschnetzeltes Leberli* mit frischen Kräutern in Butter gebraten  
serviert mit währschafter Rösti

Schweinsleberli Fr. 24.50

Kalbsleberli Fr. 36.50

*Cordon-Bleu* „Teresia“ (mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch  
Gemüsebouquet und knusprigen Kartoffelschnitzen Fr. 35.50

## *Zarte Kalbsschnitzelchen* (vom Eckstück)

an Champignonrahmsauce  
mit Butternudeln und frischem Gemüse

kleine Portion	Fr. 35.50
grosse Portion	Fr. 39.90

*Geschnetzeltes Kalbs und Schweinefleisch* nach Bündner-Art  
(mit Apfelstückli und Baumnüssen) dazu eine knusprige Speckrösti Fr. 34.50

*Lammentrecôte* in feinem Kräutermantel, rosa gebraten  
und aufgeschnitten, serviert mit Kartoffelgratin und Saisongemüse Fr. 41.50

*Schweinsfilet „Nussknacker“* (An Honignusskruste)  
Feine Gemüsebeilage und Kartoffelkroketten Fr. 39.50

## *Rebbauern-Spiess aus Rindsfilet*

begleitet von eingelegten Weintrauben  
Brokkoliflan  
Bündte-Kartoffelknödel (ein Grund zum Wiederkommen) Fr. 43.50

