

VORSPEISEN / STARTERS

SUPPEN / SOUPS

(Zuschlag für eine grosse Portion im Töpfli: 3.30 / The soups served in big bowl, surcharge: 3.30)

Klare, kräftige Rindsbouillon / Clear strong beef broth

Nature / nature 10.90

Mit Kräuterflädli / with herb pancake strips 12.90

mit Sherry und Markbein / with Sherry and bone marrow 13.90

mit Leberspätzle / with liver spaetzli 13.90

Spargelsuppe mit Stundenei / Asparagus soup with hour egg

14.90

Bärlauch-Spinatsuppe mit Kartoffelgnocchi / Wild garlic spinach soup with potato gnocchi

13.90

Bündner Gerstensuppe / Grison barley soup

11.90

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

15.90

...

SALATE / SALADS

Bunter Blattsalat / Mixed leaf salad

9.90

Knackig frischer gemischter Salat / Mixed salad crisp and fresh

12.90

Nüsslisalat „Klassik“

mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons

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

14.90

Hausgemachte Enten-Frühlingsrollen

Mit Frühlingsalat und Pflaumendip

Homemade spring rolls with spring salad and plum dip

17.90

Kalbfleisch-Tatar

mit Spargelsalat und knusprigem Dinkel-Zopf

Veal tartare with asparagus salad and crispy spelled braid

26.90

MONATSANGEBOT / MONTHLY SPECIAL OFFER

Frischer Spargel

mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

Fresh asparagus with hollandaise sauce and rosemary potatoes

36.90

mit Rohschinken serviert: Aufpreis 6.50 / **served with raw ham:** additional charge 6.50

Schweinsgeschnetzeltes an Morchelsauce

serviert mit Frühlingsgemüse und hausgemachten Bärlauch-Gnocchi

Pork slices with morel sauce, served with spring vegetables and homemade wild garlic gnocchi

35.90

12 Stunden gegarte Kalbskopfbacke

begleitet von Kohlrabi, Karotten und hausgemachten Erbsen-Tortellini

Veal head cheek cooked for 12 hours, accompanied by kohlrabi,
carrots and homemade pea tortellini

42.90

Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce

an knusprigen Parmesan-Spargeln und Tomatenreis

Sea bass fillet with tarragon sauce with crispy Parmesan asparagus and tomato rice

38.90

UNENDLICH SCHÖNER ABEND 夜太短

Truthahn-Geschnetzeltes an Koreanischer Currysauce (scharf)

serviert mit Spargeln und Udon-Nudeln

Turkey slices with Korean curry sauce, served with asparagus and udon noodles

34.90

DIE BLUMEN BLÜHEN IM FRÜHLING 春暖花开

Asiatisch mariniertes Rinds-Entrecôte

begleitet von Spargeln und Gerstenrisotto

Asian marinated beef sirloin steak, accompanied by asparagus and barley risotto

44.90

UNSERE PIZZA-EMPFEHLUNG:

Pizza Hollandaise

Tomatensauce, Schweizerkäse-Mischung, Spargeln, Sauce Hollandaise und Rohschinken

29.90

TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITIONAL DISHES

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Breaded pork escalope with fries and seasonal vegetables

kleine Portion / small

grosse Portion / large

27.80

29.90

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

26.80

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

3 Stück / 3 pieces

14.80

27.90

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

37.80

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

45.80

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

grosse Portion / large

37.90

39.90

KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD DELICACIES

Währschafte Sandwiches mit Garnitur

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

10.60

mit Bündner Rohschinken / with ham

11.90

mit Bündnerfleisch / with grison dried meat

12.60

...

Handgeschnittene Haussalsiz mit Garnitur

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

15.60

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)

17.60

...

Portion Bündner Alpkäse am Stück

Grisons alpine cheese in one piece

14.60

Käseteller mit Weich- und Hartkäse / Cheese plate

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

19.60

21.60

...

Herrschaftsteller mit Garnitur

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse

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

28.60

Herrschaftsplatte für zwei Personen

For two people: *Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished*

53.20

(jede weitere Portion: 26.60 / each additional portion: 26.60)

...

Bündnerfleischteller

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

31.60

Bündnerfleischplatte

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

29.60

...

Wurstsalat / Sausage salad

einfach / not garnished garniert / garnished

17.60

21.60

Wurst-Käse-Salat / Sausage and cheese salad

einfach / not garnished garniert / garnished

19.60

23.60

KALTE GETRÄNKE / COLD BEVERAGES

Erfrischendes im Offenausschank	2 dl	3 dl	5 dl	1 Liter
Cola, Fanta, Sprite, Rivella	3.60	4.70	5.90	12.60
Eistee (nur im Sommer)	3.60	4.70	5.90	12.60
Holunderblütensirup	3.60	4.70	5.90	

Mineralwasser in Flaschen

Sardona (Nr. 2)	4 dl	5.90
Sardona (Nr. 2)	7.5 dl	8.90
Sardona (Nr. 0)	4 dl	5.90
Sardona (Nr. 0)	7.5 dl	8.90
Hahnenwasser	5 dl	3.60
Hahnenwasser	1 Liter	5.60

Limonaden in Flaschen

Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	5.00
Fanta, Sprite	3 dl	5.00
Rivella (rot, blau,)	3 dl	5.00
Schweppes Tonic	2 dl	5.10
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.10

Frucht- und Gemüsesäfte

Apfelsaft	3 dl	5.00
Apfelschorle	3 dl	5.00
Apfelwein ohne Alkohol	5 dl	6.30
Apfelwein	5 dl	6.60

Orangensaft	2 dl	5.30
Traubensaft	2 dl	6.30
Tomatensaft	2 dl	6.60



Bier im Offenausschank

SCHÜTZENGARTEN LAGERBIER 1779

Stange „Mickey Mouse“	2 dl	3.50
Stange	3 dl	4.70
Stange Panaché (süss/sauer)	3 dl	4.70
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	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee	4.90
Kaffee Hag	4.90
Kaffee Mélange	6.90
Cappuccino (mit Milchschaum)	5.00

Milchgetränke

Heisse Milch (dampferhitzt)	4.60
Kalte Milch	4.60
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	7.90
Kaffee Chrüter	7.90
Kaffee Pflümli	9.90
Kaffee Zwetschgen	7.90
Kaffee Kirsch	7.90
Kaffee Williams	7.90

Diverse Tees

Schwarztee	4.60
Pfefferminztee	4.60
Hagebuttentee	4.60
Kamillentee	4.60
Früchtetee	4.60
Verveinetee	4.60



Kaffee Spezial

(mehr als) 4 cl

Caffè Corretto „Grappa“	7.60
Caffè Corretto „Marc“	7.60
Irish Coffee	13.90
Schümli Pflümli	9.90
Bündte Kaffee	13.60

Punsch & Co.

Apfelpunsch (alkoholfrei)	4.70
Orangepunsch (alkoholfrei)	4.70
Rumpunsch (alkoholfrei)	4.70
Rumpunsch mit Alkohol	9.60
Tee mit Rum	9.60
Glühwein (mit Jeninserwein/eigener Beutel)	7.60

APÉRO / SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

Vermouth weiss	15.5 %	4 cl	7.60
Campari	23.0 %	4 cl	7.60
Campari Orange	23.0 %	4 cl	8.60
Appenzeller	29.0 %	4 cl	7.60
Fernet Branca	40.0 %	4 cl	7.60
Sherry Tio Pepe	17.4 %	4 cl	7.60
Pernod	40.0 %	2cl	7.60
Porto	19.0 %	4 cl	7.60



San Pellegrino bitter 1 dl 7.60

Träsch	40.0 %	2 cl	7.10
Grappa (nicht einheimisch)	37.5 %	2 cl	8.60
Kirsch	41.0 %	2 cl	8.60
Kräuter	41.0 %	2 cl	7.60
Zwetschgen	42.0 %	2 cl	8.60
Pflümli	40.0 %	2 cl	8.60
Williams	43.0 %	2 cl	9.10
Doppelter Williams	43.0 %	4 cl	14.60
Vodka	40.0 %	4 cl	9.60
Gin	37.5 %	4 cl	9.60
Röteli	22.0 %	4 cl	8.10
Rum	37.5 %	4 cl	7.10
Calvados	40.0 %	4 cl	9.50
Vielle Prune	40.0 %	4 cl	9.50
Grand Marnier	40.0 %	4cl	10.60
Baileys	17.0 %	4cl	10.60



Cognac

Rémy Martin	40.0 %	2 cl	11.60
-------------	--------	------	-------

Longdrinks

Whiskey Cola	40.0 %	4 cl	16.60
Gin Tonic	40.0 %	4 cl	16.60
Vodka Orange	40.0 %	4 cl	16.60

Whiskey

Ballantines	40.0 %	4 cl	13.60
Tullamore Dew Irish	40.0 %	4 cl	13.60

