

Kaltes

Knackige Blattsalate mit Brotchips und karamelisierter Baumnuss Green garden salad	10.50
Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotchips und karamelisierter Baumnuss Seasonal mixed salad	12.50
Frisch belegtes Sandwich Mit Käse, gekochtem Schinken oder Trockenfleisch Sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat	11.00
Felseneggplättli Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Speck und Schweizerkäse Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese	33.00
Wurst-Käsesalat Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese	22.50

Warmes

Buure - Knoblauchbrot Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese	15.00
Portion Pommes Frites mit Ketchup French fries with tomato sauce	11.50
Ungarische Gulaschsuppe mit Blätterteigconfetti Rassig, herzhaft und würzig Hearty Hungarian goulash soup	14.50

Kräftige Bündner Gerstensuppe mit Rüebliblüemli - ohne Fleisch 13.50
Beste Zutaten wie Gerste, Gemüse und Bohnen machen dieses Süsschen
zu einer abwechslungsreichen und nahrhaften Mahlzeit
Traditional swiss soup with barley and vegetables – vegetarian

Heiss geliebt: Ofenkartoffel
Everyone loves them: Baked potatoes

Mit Sauerrahm 15.50
with sour cream

Mit Chili con Carne aus hochwertigem Schweizer Rindfleisch 24.00
with chili con carne (Swiss beef)

Säuliämtlerbratwurst mit Pommes Frites 23.50
Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch,
verfeinert mit Gemüse- und Kräuterstückli
A sausage which is a blend of pork and veal, french fries on the side

Walliser Käseschnitte im Gratinchacheli 25.00
Brotcheiben belegt mit einer Mischung aus Weisswein, Gewürzen und Käse.
Schinken und Tomaten machen dieses typisch Schweizer Gericht
zu einem Gaumenschmaus
Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese

Innerschwyz Äplermagronen im Eisenpfändli serviert 27.50
Maccaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften
Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln. Apfelmus separat im Schäleli
Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions,
apple puree on the side

Pangasius Fischknusperli im Bierteigmantel 28.00
Im Chörbli serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and french fries

Tessiner Rösti im Gratinchacheli 27.00
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse
Patato rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

Capuns aus der Surselva 29.50
In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig,
angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz,
an einer Rahm-Käsesauce
Swiss speciality Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves
topped with creamy cheese sauce

Saftiges Schweinesteak vom lokalen Metzger 36.50
Mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites
Tasty pork steak served with homemade herb butter and french fries

Fitnesssteller, gesund und gluschtig
Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli
kombiniert nach Ihrem Geschmack:
Extra large gourmet salad with your choice of:

mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

mit hausgemachtem Buure - Knoblauchbrot 28.00
belegt mit Speck und Tomaten überbacken mit Schweizerkäse
homemade garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese

mit zartem Kalbsnitzeli von der glücklichen Schweizer Kuh 37.50
tender pieces of veal from the local butcher

Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung 31.00
Mit feinem Hausbrot - auch für 1 Person
Cheese fondue, veeery swiss...

Dazu Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 8.00
Pickles on the side

Dazu Ananaswürfeli 8.00
Pineapple on the side

Dazu 6 Stück Schinkenröllchen 8.00
6 pieces of ham on the side

Dazu Kartoffeln 8.00
Potatoes on the side

Felsenegg Knaller

Hausgemachter Apfelstrudel
Homemade apple strudel

Mit Vanillesauce
With vanilla sauce

14.50

Mit einer Kugel Vanilleeis
With one scoop of vanilla ice cream

14.50



Kaiserschmarrn

Die wohl bekannteste Süßspeise der österreichischen Küche.
Zerteilter Pfannkuchen der mit Staubzucker bestreut und
mit Zwetschgenkompott serviert wird

Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. A light caramelized pancake cut into pieces while frying and sprinkled with icing sugar, served with stewed plums

18.50



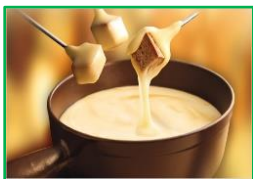
Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung

Mit feinem Hausbrot - auch für 1 Person

Cheese fondue, veeery swiss...

First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.

31.00



Raclette und Fleischfondue à discrétion

Freitag/Samstag/Sonntag ab 17 Uhr

Raclette à discrétion zum selber bruzzeln

Mit Kartoffeln, Silberzwiebeln, Gürkli und Maiskölbchen

39.00



Friday/Saturday/Sunday after 5pm

Raclette with pickles and potatoes on the side - All you can eat

The fun way to melt cheese

Freitag/Samstag/Sonntag ab 17 Uhr

Fleischfondue nach Winzerart mit hauseigenem Rotweinsud

Die tolle Alternative mit dem besonderen Geschmack

Kleingeschnittenes Schweizer Frischfleisch vom lokalen Metzger

Schweine-, Poulet-, Kalb- und Rindfleisch

Der Rotweinsud wird aus Bouillon zubereitet und mit Rotwein aus der Region und Gartengemüse verfeinert.

Beilagen: würzige Kartoffelkringel, Silberzwiebeln, Gürkli, Maiskölbchen, pikante Peppadew, Minichampignon, eingelegte Knoblauchzehen

Saucen: Cocktail, Tartar, Knoblauch, Curry und scharfe Barbecue Sauce

55.00



Friday/Saturday/Sunday after 5pm

Meat Fondue Winzerart with our homemade red wine bouillon for an exciting taste.

Small slices of Swiss veal, beef, chicken and pork all sourced from the local butcher.

Served with potato twisters, silver skin pickled onions, baby gherkin, baby sweet corn, miniature mushrooms and garlic. Sauces include cocktail, tartar, garlic, curry and spicy barbecue. All you can eat.