

Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.	14.50
Rohschinken mit Melone	Fr.	13.50
Crevetten-Cocktail „Black Tiger“	Fr.	14.50
Geräucherter Lachs, mit Meerrettichschaum	Fr.	16.50
Miesmuscheln gratiniert	Fr.	15.50
Schnecken im Töpfchen überbacken	Fr.	16.50
Hausterrine, mit Selleriesalat	Fr.	14.00
Knoblauchbrot	Fr.	6.00
Steak-Tatar, mit Rinds-Entrecôte zubereitet, garniert	Fr.	21.50

Suppen

Bouillon nature	Fr.	6.50
Bouillon mit Ei	Fr.	7.00
Bouillon mit Sherry	Fr.	7.50
Bouillon mit Mark	Fr.	10.00
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	9.50
Tomatencremesuppe	Fr.	9.50
Saisonsuppe	Fr.	9.50

Salate

Grüner Salat	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	10.00
Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Ei	Fr.	12.50
Bauernsalat in der Schüssel, ab 2 Personen	Fr.	12.50
Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln	Fr.	12.50
Tomatensalat mit Mozzarella	Fr.	12.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Italien-, Knoblauch- und Cocktailsauce

Alt Bewährtes

Rindsfilet	Fr.	51.50
mit Café de Paris oder Sauce Béarnaise		
Rindsfilet Gorgonzola	Fr.	51.50
mit Gorgonzolarahmsauce		
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr.	46.50
mit Paprikarahmsauce		
Rindsfiletspitzen	Fr.	47.50
an feiner Cognacrahmsauce		
Rinds-Entrecôte	Fr.	41.50
mit Café de Paris oder Sauce Béarnaise		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art	Fr.	38.50
an Champignonrahmsauce		
Wienerschnitzel	Fr.	36.50
paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten		
Kalbspiccata Milanaise	Fr.	37.50
in einer Käse-Eimasse gebraten		
Kalbsschnitzel Limone	Fr.	38.50
mit feiner Zitronenrahmsauce		
Mustangfilet	Fr.	37.50
Pferdefilet mit Café de Paris oder Sauce Béarnaise		

Cordon-Bleu so gut und fein,
will erst gut gebraten sein.
Darum lieber Gast üb' in Geduld,
sonst ist am End der Gastwirt schuld.

Cordon-Bleu „vom Schwein“	Fr.	37.50
paniertes Schweinsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu	Fr.	43.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „das Kleine“	Fr.	38.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „Gorgi“	Fr.	44.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Gorgonzola		
Cordon-Bleu „das Rezente“	Fr.	44.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller		

Hausspezialitäten

Holzhackersteak	Fr.	31.50
Schweinssteak mit Schinken, Champignons und Käse überbacken		
Pfeffersteak Madagaskar	Fr.	41.50
Rinds-Entrecôte mit Pfefferrahmsauce		
Lammrückenfilet	Fr.	38.50
mit Rotweinsauce		
Riz Casimir Florida	Fr.	37.00
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert		
Kalbsleberli	Fr.	34.50
in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln		
Schweinsfilet-Medaillons	Fr.	35.50
mit Pilzrahmsauce		

Plattenservice ab 2 Personen

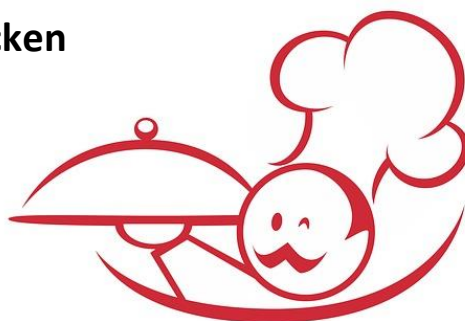
Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce	p.P.	Fr.	43.50
zartes Schweinsfilet ganz gebraten mit Gemüse garnitur			
Entrecôte Double	p.P.	Fr.	46.50
Rinds-Entrecôte mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise			
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise	p.P.	Fr.	57.50
doppeltes Rindsfilet mit reichhaltiger Gemüse garnitur			

Vegetarisches

Gemüsestrudel	Fr.	26.50
mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet		
Gemüseragoût im Reiskranz	Fr.	25.50
an Curryrahmsauce		
Gemüseteller mit Pastetli	Fr.	26.50
gefüllt mit Waldpilzen an feiner Rahmsauce		
Vegi Cordon-Bleu	Fr.	32.50
gefüllt mit Gemüse und Käsemischung		

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare	Fr. 33.50
Zanderfilets an Weissweinsauce mit Kräutern pochiert mit Kräuterrahmsauce	Fr. 41.50
Zanderfilets Citron in Zitronenbutter gebraten	Fr. 39.50
Forellenfilet mit Amarettosauce pochiert mit Amarettorahmsauce	Fr. 31.50
Forellenfilet gebraten auf Wunsch mit zerlassener Butter	Fr. 31.00
Riesencrevetten paniert, gebacken mit Sauce Tartare	Fr. 34.50
Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce	Fr. 39.50



Beilagen nach Wahl

(eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen)

Butterreis, Butternudeln, Butterrösti, Spaghetti, Kroketten, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites, Spätzli (Herbst bis Frühling)

Risotto oder Spaghetti Huusart zusätzlich **Fr. 1.50**

sämtliche Hauptgerichte werden mit Gemüse serviert
auf Wunsch ohne Gemüse serviert abzüglich **Fr. - 2.50**

Die grosse Karte servieren wir Ihnen gerne
von 11.45 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr (Sonntag bis 21.00 Uhr).

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Bratwürste - *Schweiz*
Rind* - *Australien*
Pferd - *Spanien, Frankreich*
Lamm*, Miesmuscheln - *Neuseeland*
Poulet - *Dänemark, Brasilien*

Forelle - *Chile*
Zander - *Kasachstan*
Crevetten - *Vietnam*
Wild - *Österreich, Europa*

* Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Nachmittagskarte

14.00 bis 17.30 Uhr

Französischer Salatteller mit frischen Salaten und Ei	Fr.	16.50
Gemischter Käseteller eine Auswahl an verschiedenen Käsen	Fr.	21.50
Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	29.50
Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	18.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	19.00
Thonsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	19.00
Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	23.50
Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr.	24.50
Rohschinkenteller fein aufgeschnittener Bündner Rohschinken	Fr.	19.50
Rohschinkenteller mit Melone fein aufgeschnittener Bündner Rohschinken & frischer Melone	Fr.	19.50
Hausterrine garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	22.50
Buurespeck, Schinken oder Salamiteller geschnittener Buurespeck, Buureschinken oder Salami	Fr.	17.50
Buureteller reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse	Fr.	25.50
Steak-Tatar mit Rinds-Entrecôte zubereitet mild bis sehr scharf, garniert, mit Toast und Butter	Fr.	36.00
Sandwiches		
Salami, Schinken oder Käse	Fr.	8.50
Rohschinken-Sandwich	Fr.	9.50
Bündnerfleisch-Sandwich	Fr.	11.00

Sommerkarte

11.45 bis 22.00 Uhr (Sonntag bis 21.00 Uhr)

Frittierte Pouletbruststückli	Fr.	19.50
mit Blattsalaten und Sweet- & Sour-Sauce		
Poulet Flügeli	Fr.	21.50
mit Salaten garniert, Barbequesauce		
Pouletbrüstli	Fr.	26.50
mit Kräuterbutter und Salatpalette		
Rassige Pouletstreifen	Fr.	26.50
mit Ananas, auf frischen Salaten		
Roastbeefteller	Fr.	31.50
garniert mit Salaten und Sauce Tartare		
Pouletsalat "Taj Mahal"	Fr.	24.50
an Currysauce, garniert mit Salaten und Früchten		
Salatteller "Schwyzerhüsli"	Fr.	35.50
geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Waldpilzen auf Blattsalat		
Salat "Isabelle"	Fr.	33.50
Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, auf frischen Salaten		
Frühlingsrollen	Fr.	19.50
gefüllt mit Poulet / Gemüse oder nur Gemüse, garniert mit Salaten		
Fishermen's Salatteller, Sauce Tartare	Fr.	31.00
panierte Riesencrevetten gebacken, garniert mit Salaten		
Pangasius Knusperli gebacken	Fr.	25.50
Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette		
Eglifilets im Bierteig gebacken	Fr.	33.50
Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette		
Forellenfilet "Vinaigrette"	Fr.	29.50
warm serviert mit Sauce Vinaigrette und Blattsalaten		
Fitnesssteller, mit Kalbsschnitzel	Fr.	38.50
Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites		
Schweinsschnitzel mit sautierten Pilzen	Fr.	27.50
mit gemischten Pilzen, Salatpalette oder Pommes Frites		
Mustangfilet mit Knoblauchbutter (220 gr.)	Fr.	39.50
in Zwiebeln und Kräutern gebraten, mit Salatpalette		
Sommersteak (220 gr.)	Fr.	44.50
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites		
Bratwurst (200 gr.)	Fr.	19.50
Schweins- oder Kalbsbratwurst mit Pommes Frites oder Salatpalette		

Nachmittagskarte (Herbst bis Frühling)

14.00 bis 17.30 Uhr

Frittierte Pouletbruststückli	Fr.	19.50
mit Blattsalaten und Sweet- & Sour-Sauce		
Poulet Flügeli	Fr.	21.50
mit Salaten garniert, Barbequesauce		
Frühlingsrollen	Fr.	19.50
gefüllt mit Poulet / Gemüse oder nur Gemüse, garniert mit Salaten		
Salatteller "Schwyzerhüsli"	Fr.	35.50
geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Waldpilzen auf Blattsalat		
Salat "Isabelle"	Fr.	33.50
Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Salaten		
Fishermen's Salatteller, Sauce Tartare	Fr.	31.00
panierte Riesencrevetten gebacken, garniert mit Salaten		
Eglifilets im Bierteig gebacken	Fr.	33.50
Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette		
Pangasius Knusperli gebacken	Fr.	25.50
Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette		
Forellenfilet "Vinaigrette"	Fr.	29.50
warm serviert, mit Sauce Vinaigrette und Blattsalaten		
Fitnesssteller, mit Kalbsschnitzel	Fr.	38.50
Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites		
Schweinsschnitzel paniert	Fr.	25.50
mit Salatpalette oder Pommes Frites		
Schweinsschnitzel mit sautierten Pilzen	Fr.	27.50
mit gemischten Pilzen, Salatpalette oder Pommes Frites		
Mustangfilet mit Knoblauchbutter (220 gr.)	Fr.	39.50
mit Zwiebeln und Kräutern gebraten, mit Salatpalette oder P. Frites		
Rinds-Entrecôte (220 gr.)	Fr.	44.50
mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites		
Spaghetti nach Försterart	Fr.	21.00
mit frischen Waldpilzen an einer Kräuterrahmsauce		
Käsespätzli	Fr.	18.50
mit Speck und Käse		
Buurebratwurst (200 gr.)	Fr.	19.50
mit Pommes Frites oder Salatpalette		