

## Vorspeisen

<b>Bündner Teller</b>	Fr.	16.80
<b>Landrauchschinken mit Melone</b>	Fr.	15.00
<b>Crevetten-Cocktail „Black Tiger“</b>	Fr.	16.80
<b>Geräucherter Lachs, mit Meerrettichschaum</b>	Fr.	17.80
<b>Schnecken im Töpfchen überbacken</b>	Fr.	17.80
<b>Hausterrine, mit Selleriesalat</b>	Fr.	15.80
<b>Knoblauchbrot</b>	Fr.	8.80
<b>Steak-Tatar, mit CH-Weiderind zubereitet, garniert</b>	Fr.	23.50

## Suppen

<b>Consommé natur</b>	Fr.	8.20
<b>Consommé mit Ei, Sherry oder Rindermark + Fr. 3.00</b>	Fr.	8.80
<b>Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons</b>	Fr.	11.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b>	Fr.	12.00

## Salate

<b>Grüner Salat</b>	Fr.	9.80
<b>Gemischter Salat</b>	Fr.	12.50
<b>Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Ei</b>	Fr.	14.50
<b>Bauernsalat in der Schüssel, ab 2 Personen</b>	p.P. Fr.	14.50
<b>Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln</b>	Fr.	13.80
<b>Tomatensalat mit Burrata</b>	Fr.	16.50

### Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Knoblauch- und Cocktailsauce, sowie vegane Italiensauce

## Hausspezialitäten

<b>Riz Casimir Florida</b>	Fr.	39.80
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert		
<b>Kalbsleberli</b>	Fr.	38.80
in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln		
<b>Appenzeller Schweinsfilet-Medaillons</b>	Fr.	41.80
mit Morchelrahmsauce		

## Alt Bewährtes

<b>Rindsfilet (200 gr.)</b>	Fr.	56.00
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
<b>Rindsfiletgulasch Stroganoff</b>	Fr.	52.00
mit Paprikarahmsauce		
<b>Rindsfiletspitzen</b>	Fr.	52.80
an feiner Cognacrahmsauce		
<b>Rinds-Entrecôte vom CH-Weiderind (200 gr.)</b>	Fr.	51.50
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art</b>	Fr.	42.00
an Champignonrahmsauce		
<b>Wienerschnitzel</b>	Fr.	39.80
paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten		
<b>Kalbspiccata Milanais</b>	Fr.	39.80
in einer Käse-Eimasse gebraten		
<b>Kalbsschnitzel Limone</b>	Fr.	42.80
mit feiner Zitronenrahmsauce		

**Cordon-Bleu** so gut und fein, will erst gut gebraten sein.

Darum lieber Gast üb' in Geduld, sonst ist am End der Gastwirt schuld.

<b>Cordon-Bleu</b>	Fr.	47.80
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
<b>Cordon-Bleu „das Kleine“</b>	Fr.	43.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
<b>Cordon-Bleu „Gorgi“</b>	Fr.	49.80
paniertes Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken und Gorgonzola		
<b>Cordon-Bleu „das Rezente“</b>	Fr.	49.80
paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller		

## Plattenservice ab 2 Personen

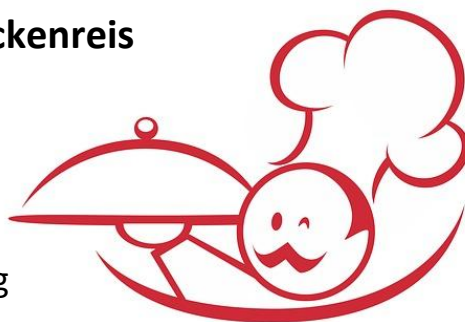
<b>Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce (200 gr./p.P.)</b>	à Fr.	45.80
ganz gebraten mit Gemüse garnitur		
<b>Entrecôte Double vom CH-Weiderind (220 gr./p.P.)</b>	à Fr.	59.50
mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise		
<b>Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (220 gr./p.P.)</b>	à Fr.	64.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit reichhaltiger Gemüse garnitur		

## Fischgerichte

<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> mit Sauce Tartare	Fr.	35.80
<b>Zanderfilets an Weissweinsauce mit Kräutern</b> gebraten oder pochiert mit Kräuterrahmsauce	Fr.	42.80
<b>Zanderfilets Zitro</b> in Zitronenbutter gebraten	Fr.	41.50
<b>Riesencrevetten indischer Art</b> an Curryrahmsauce	Fr.	42.80
<b>Riesencrevetten gebraten</b> an frischem Knoblauch und Kräutern	Fr.	42.80

## Vegetarisches

<b>Gemüsestrudel</b> mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet	Fr.	32.50
<b>Veganes Gemüseragoût mit Trockenreis</b> an Kokosnuss-Currysauce	Fr.	31.50
<b>Gemüseteller mit Röstipastetli</b> gefüllt mit Champignonrahmsauce	Fr.	32.50
<b>Vegi Cordon-Bleu</b> gefüllt mit Gemüse und Käsemischung	Fr.	38.50
<b>Linguine Huusart</b> dünne Nudeln an Tomatensauce, mit Burrata überbacken	Fr.	28.50



## Beilagen nach Wahl

(Mischgemüse & eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen)

Butterreis, Linguine, Butterrösti, Krokette,  
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites  
Spätzli (Herbst bis Frühling)

Kartoffelgratin, Risotto oder Linguine Huusart	zusätzlich	Fr.	1.80
Reichhaltige Gemüsebeilage oder Safranrisotto	zusätzlich	Fr.	4.80

Die grosse Karte servieren wir Ihnen gerne  
von 11.45 bis 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr (Sonntag bis 20.00 Uhr).

# Kalte Nachmittagsgerichte

<b>Französischer Salatteller</b> mit frischen Salaten und Ei	Fr.	20.80
<b>Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat</b> Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	31.80
<b>Wurstsalat garniert</b> mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	22.00
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b> mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	24.00
<b>Thonsalat garniert</b> mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	23.80
<b>Grönländersalat garniert</b> mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	26.80
<b>Bündnerteller</b> fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr.	28.80
<b>Landrauchschinken mit Melone</b> fein aufgeschnittener Landrauchschinken & frischer Melone	Fr.	24.00
<b>Hausterrine garniert</b> mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	26.50
<b>Buurespeck</b> geschnittener Buurespeck	Fr.	20.50
<b>Buureteller</b> reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse	Fr.	29.80
<b>Steak-Tatar mit CH-Weiderind zubereitet</b> mild bis sehr scharf, garniert, mit Toast und Butter	Fr.	39.50

## Fleischdeklaration

Kalb, Schwein, Bratwürste, Rindsentrecôte - *Schweiz*

Poulet - *Schweiz, Dänemark*

Wild - *Deutschland*

Rindsfilet\* - *Australien*

Rauchlachs - *Norwegen*

Zander – *Kasachstan*

Egli - *Polen, Eastland*

Crevetten - *Vietnam, Indien*

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

## Brot- & Backwarendeklaration

Schraubenbrot, Knoblauchbrot, Panierbrot, Schokoladenkuchen - *Schweiz*

Toastbrot - *Deutschland*

Apfelstrudel, Glutenfreies Panierbrot - *Südtirol (IT)*

Glutenfreies Brot - *Österreich*

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

# Nachmittagskarte (Herbst bis Frühling)

<b>Frittierte Pouletbruststückli</b> mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce	Fr. 24.80
<b>Salatteller "Schwyzerhüsli"</b> geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten	Fr. 37.80
<b>Salat "Isabelle"</b> Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Salaten	Fr. 36.80
<b>Eglifilets im Bierteig gebacken</b> Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 35.80
<b>Zanderfilet "Zitro"</b> warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten	Fr. 41.50
<b>Fitnessteller, mit Kalbsschnitzel</b> Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites	Fr. 42.50
<b>Rinds-Entrecôte (220 gr.) vom CH-Weiderind</b> mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites	Fr. 55.50
<b>Linguine nach „Gärtnerinnenart“</b> dünne Nudeln, mit frischem Gemüse, an einer Kräuterrahmsauce	Fr. 24.80
<b>Buurebratwurst (200 gr.)</b> mit Pommes Frites oder Salatpalette	Fr. 24.80
<b>Käsespätzli</b> mit Speck und Käse	Fr. 23.80



Wir bedanken uns für Ihre langjährige Treue und freuen uns, Sie auch in Zukunft bei uns begrüßen und bewirten zu dürfen.

Alle Preise inklusive Mwst.