

Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.	16.50
Tösstaler Landrauchschenken mit Melone	Fr.	15.00
Crevetten-Cocktail „Black Tiger“	Fr.	16.50
Geräucherter Lachs, mit Meerrettichschaum	Fr.	17.50
Grüne Muscheln gratiniert	Fr.	16.50
Schnecken im Töpfchen überbacken	Fr.	17.50
Hausterrine, mit Selleriesalat	Fr.	15.50
Knoblauchbrot	Fr.	8.50
Steak-Tatar, mit Rinds-Entrecôte zubereitet, garniert	Fr.	22.50

Suppen

Consommé natur	Fr.	8.00
Consommé mit Ei, Sherry oder Rindermark + Fr. 3.00	Fr.	8.50
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	11.00
Tomatencremesuppe oder Saisonsuppe	Fr.	11.00

Salate

Grüner Salat	Fr.	9.50
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Ei	Fr.	14.00
Bauernsalat in der Schüssel, ab 2 Personen	p.P. Fr.	14.00
Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln	Fr.	13.50
Tomatensalat mit Burrata	Fr.	16.00

Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Italien-, Knoblauch- und Cocktailsauce

Hausspezialitäten

Riz Casimir Florida	Fr.	39.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert		
Kalbsleberli	Fr.	38.50
in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln		
Appenzeller Schweinsfilet-Medaillons	Fr.	41.50
mit Morchelrahmsauce		
Pferdefiletspitzen	Fr.	42.00
an Senfrahmsauce		

Alt Bewährtes

Rindsfilet 200gr.	Fr.	55.00
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr.	51.00
mit Paprikarahmsauce		
Rindsfiletspitzen	Fr.	52.50
an feiner Cognacrahmsauce		
Rinds-Entrecôte	Fr.	45.00
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art	Fr.	41.00
an Champignonrahmsauce		
Wienerschnitzel	Fr.	39.50
paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten		
Kalbspiccata Milanaise	Fr.	39.50
in einer Käse-Eimasse gebraten		
Kalbsschnitzel Limone	Fr.	42.50
mit feiner Zitronenrahmsauce		
Pferdefilet	Fr.	43.50
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce 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	Fr.	47.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „das Kleine“	Fr.	43.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „Gorgi“	Fr.	49.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken und Gorgonzola		
Cordon-Bleu „das Rezente“	Fr.	49.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller		

Plattenservice ab 2 Personen

Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce	p.P.	Fr.	45.50
zartes Schweinsfilet ganz gebraten mit Gemüsegar nitur			
Entrecôte Double	p.P.	Fr.	53.50
Rinds-Entrecôte mit Gemüsegar nitur und Sauce Bordelaise			
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise	p.P.	Fr.	63.50
doppeltes Rindsfilet mit reichhaltiger Gemüsegar nitur			

Fischgerichte

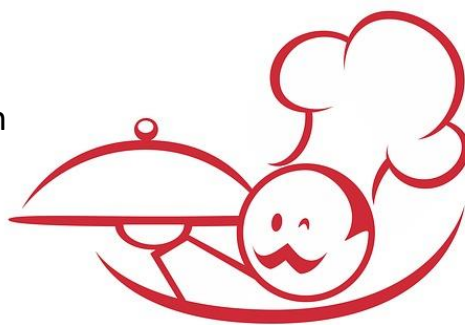
Eglifilets im Bierteig gebacken Fr. 35.50
mit Sauce Tartare

Zanderfilets an Weissweinsauce mit Kräutern Fr. 42.50
pochiert mit Kräuterrahmsauce

Zanderfilets Zitro Fr. 41.00
in Zitronenbutter gebraten

Riesencrevetten indischer Art Fr. 42.50
an Curryrahmsauce

Riesencrevetten gebraten Fr. 42.50
an frischem Knoblauch und Kräutern



Vegetarisches

Gemüsestrudel Fr. 31.00
mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet

Gemüseragoût im Reiskranz Fr. 28.50
an Curryrahmsauce

Gemüseteller mit Röstipastetli Fr. 31.50
gefüllt mit Champignonrahmsauce

Vegi Cordon-Bleu Fr. 37.50
gefüllt mit Gemüse und Käsemischung

Spaghetti Huusart Fr. 27.50
mit Burrata

Beilagen nach Wahl

(Mischgemüse & eine Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen)

Butterreis, Butternudeln, Butterrösti, Spaghetti, Kroketten,
Petersilienkartoffeln oder Pommes Frites

Spätzli (Herbst bis Frühling)

Kartoffelgratin, Risotto oder Spaghetti Huusart zusätzlich Fr. 1.50

Reichhaltige Gemüsebeilage oder Safranrisotto zusätzlich Fr. 4.50

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).

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

Kalte Gerichte

14.00 bis 17.30 Uhr

Französischer Salatteller mit frischen Salaten und Ei	Fr. 19.90
Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 31.50
Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr. 21.90
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr. 23.90
Thonsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr. 23.50
Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr. 26.50
Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr. 28.50
Tösstaler Landrauchschinken fein aufgeschnittener Landrauchschinken	Fr. 23.90
Tösstaler Landrauchschinken mit Melone fein aufgeschnittener Landrauchschinken & frischer Melone	Fr. 23.90
Hausterrine garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr. 25.90
Buurespeck geschnittener Buurespeck	Fr. 19.90
Buureteller reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse	Fr. 29.50
Steak-Tatar mit Rinds-Entrecôte zubereitet mild bis sehr scharf, garniert, mit Toast und Butter	Fr. 38.50

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Bratwürste - *Schweiz*

Rind* - *Australien*

Pferd - *Spanien, Frankreich, Uruguay*

Miesmuscheln - *Neuseeland*

Poulet - *Schweiz, Dänemark*

Rauchlachs - *Norwegen*

Zander - *Kasachstan*

Egli - *Polen, Eastland*

Crevetten - *Vietnam, Indien*

Wild - *Deutschland*

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

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

Nachmittagskarte (Herbst bis Frühling)

14.00 bis 17.30 Uhr

Frittierte Pouletbruststückli mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce	Fr. 24.50
Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten	Fr. 37.50
Salat "Isabelle" Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Salaten	Fr. 36.50
Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 35.50
Zanderfilet "Zitro" warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten	Fr. 41.00
Fitnessteller, mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites	Fr. 42.00
Pferdefilet mit frischem Knoblauchbutter (220 gr.) in Zwiebeln und Kräutern gebraten, mit Salatpalette	Fr. 46.00
Rinds-Entrecôte (220 gr.) mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites	Fr. 49.00
Spaghetti nach „Gärtnerinnenart“ mit frischem Gemüse, an einer Kräuterrahmsauce	Fr. 24.50
Buurebratwurst (200 gr.) mit Pommes Frites oder Salatpalette	Fr. 24.50
Käsespätzli mit Speck und Käse	Fr. 23.50



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