

Vorspeisen

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

Suppen

| | | |
|---|-----|-------|
| Consommé natur | Fr. | 8.20 |
| Consommé mit Ei, Sherry oder Rindermark + Fr. 3.00 | Fr. | 8.80 |
| Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons | Fr. | 11.50 |
| Tomatencrèmesuppe | Fr. | 12.00 |

Salate

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

Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Knoblauch- und Cocktailsauce, sowie vegane Italiensauce

Hausspezialitäten

| | | |
|---|-----|-------|
| Riz Casimir Florida | Fr. | 39.80 |
| Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert | | |
| Kalbsleberli | Fr. | 38.80 |
| in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln | | |
| Appenzeller Schweinsfilet-Medaillons | Fr. | 41.80 |
| mit Morchelrahmsauce | | |
| Pferdefiletspitzen | Fr. | 44.00 |
| an Senfrahmsauce | | |

Alt Bewährtes

| | | |
|--|-----|-------|
| Rindsfilet (200 gr.) | Fr. | 56.00 |
| mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise | | |
| Rindsfiletgulasch Stroganoff | Fr. | 52.00 |
| mit Paprikarahmsauce | | |
| Rindsfiletspitzen | Fr. | 52.80 |
| an feiner Cognacrahmsauce | | |
| Rinds-Entrecôte vom CH-Weiderind (200 gr.) | Fr. | 51.50 |
| mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise | | |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art | Fr. | 42.00 |
| an Champignonrahmsauce | | |
| Wienerschnitzel | Fr. | 39.80 |
| paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten | | |
| Kalbspiccata Milanaise | Fr. | 39.80 |
| in einer Käse-Eimasse gebraten | | |
| Kalbsschnitzel Limone | Fr. | 42.80 |
| mit feiner Zitronenrahmsauce | | |
| Pferdefilet (200 gr.) | Fr. | 45.50 |
| 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. | 47.80 |
| paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt | | |
| Cordon-Bleu „das Kleine“ | Fr. | 43.50 |
| paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt | | |
| Cordon-Bleu „Gorgi“ | Fr. | 49.80 |
| paniertes Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken und Gorgonzola | | |
| Cordon-Bleu „das Rezente“ | Fr. | 49.80 |
| paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller | | |

Plattenservice ab 2 Personen

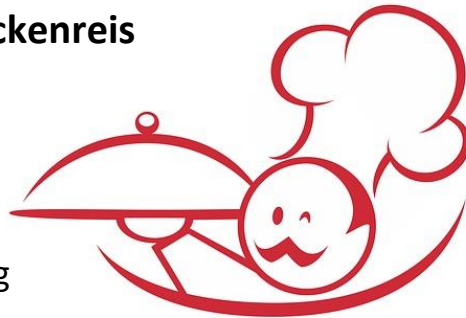
| | | |
|--|-------|-------|
| Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce (200 gr./p.P.) | à Fr. | 45.80 |
| ganz gebraten mit Gemüse garnitur | | |
| Entrecôte Double vom CH-Weiderind (220 gr./p.P.) | à Fr. | 59.50 |
| mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise | | |
| Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (220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

Fischgerichte

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

Vegetarisches

| | | |
|--|-----|-------|
| Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet | Fr. | 32.50 |
| Veganes Gemüseragoût mit Trockenreis an Kokosnuss-Currysauce | Fr. | 31.50 |
| Gemüseteller mit Röstipastetli gefüllt mit Champignonrahmsauce | Fr. | 32.50 |
| Vegi Cordon-Bleu gefüllt mit Gemüse und Käsemischung | Fr. | 38.50 |
| Spaghetti Huusart mit Burrata | Fr. | 28.50 |



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. | 1.80 |
| 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

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

Fleischdeklaration

Kalb, Schwein, Bratwürste, Rindsentrecôte - *Schweiz*

Poulet - *Schweiz, Dänemark*

Pferd - *Frankreich, Uruguay, Spanien*

Wild - *Deutschland*

Rindsfilet* - *Australien*

Rauchlachs - *Norwegen*

Zander - *Kasachstan*

Egli - *Polen, Eastland*

Crevetten - *Vietnam, Indien*

Miesmuscheln - *Neuseeland*

* 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 (Frühling bis Herbst)

| | |
|--|-----------|
| Frittierte Pouletbruststückli mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce | Fr. 24.80 |
| Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und Salatpalette | Fr. 28.80 |
| Rassige Pouletstreifen mit Ananas, auf frischen Salaten | Fr. 27.80 |
| Roastbeefteller garniert mit Salaten und Sauce Tartare | Fr. 34.80 |
| Pouletsalat "Taj Mahal" an Currysauce, garniert mit Salaten und Früchten | Fr. 26.80 |
| Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten | Fr. 37.80 |
| Salat "Isabelle" Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, auf frischen Salaten | Fr. 36.80 |
| Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette | Fr. 35.80 |
| Zanderfilet "Zitro" warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten | Fr. 41.50 |
| Fitnesssteller, mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites | Fr. 42.50 |
| Pferdefilet mit frischem Knoblauchbutter (220 gr.) in Zwiebeln und Kräutern gebraten, mit Salatpalette | Fr. 48.50 |
| Sommersteak (220 gr.) vom CH-Weiderind Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites | Fr. 55.50 |
| Buurebratwurst (200 gr.) mit Pommes Frites oder Salatpalette | Fr. 24.80 |



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.