

Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.	15.50
Landrauchschinken mit Melone	Fr.	14.50
Crevetten-Cocktail „Black Tiger“	Fr.	15.50
Geräucherter Lachs, mit Meerrettichschaum	Fr.	16.50
Grüne Muscheln gratiniert	Fr.	15.50
Schnecken im Töpfchen überbacken	Fr.	16.50
Filetspitzen im Töpfchen überbacken	Fr.	23.50
Hausterrine, mit Selleriesalat	Fr.	14.50
Knoblauchbrot	Fr.	8.00
Steak-Tatar, mit Rinds-Entrecôte zubereitet, garniert	Fr.	22.50

Suppen

Bouillon natur	Fr.	6.50
Bouillon mit Ei, Sherry oder Rindermark + Fr. 3.00	Fr.	7.50
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	9.50
Tomatencremesuppe oder Saisonsuppe	Fr.	9.80

Salate

Grüner Salat	Fr.	9.00
Gemischter Salat	Fr.	11.50
Nüsslisalat Mimosa, mit gehacktem Ei	Fr.	13.50
Bauernsalat in der Schüssel, ab 2 Personen	p.P. Fr.	13.50
Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln	Fr.	12.50
Tomatensalat mit Burrata	Fr.	15.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Italien-, Knoblauch- und Cocktailsauce

Hausspezialitäten

Riz Casimir Florida	Fr.	38.50
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert		
Kalbsleberli	Fr.	37.50
in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln		
Appenzeller Schweinsfilet-Medaillons	Fr.	41.00
mit Morchelrahmsauce		
Pferdefiletspitzen	Fr.	41.50
an Senfrahmsauce		

Alt Bewährtes

Rindsfilet 200gr.	Fr.	54.50
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr.	49.90
mit Paprikarahmsauce		
Rindsfiletspitzen	Fr.	51.50
an feiner Cognacrahmsauce		
Rinds-Entrecôte	Fr.	44.50
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art	Fr.	39.50
an Champignonrahmsauce		
Wienerschnitzel	Fr.	38.50
paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten		
Kalbspiccata Milanaise	Fr.	38.50
in einer Käse-Eimasse gebraten		
Kalbsschnitzel Limone	Fr.	41.50
mit feiner Zitronenrahmsauce		
Pferdefilet	Fr.	42.50
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.

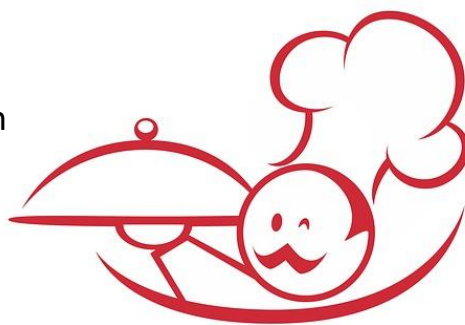
Cordon-Bleu	Fr.	46.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „das Kleine“	Fr.	42.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „Gorgi“	Fr.	49.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Gorgonzola		
Cordon-Bleu „das Rezente“	Fr.	48.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller		

Plattenservice ab 2 Personen

Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce	p.P.	Fr.	44.50
zartes Schweinsfilet ganz gebraten mit Gemüse garnitur			
Entrecôte Double	p.P.	Fr.	52.50
Rinds-Entrecôte mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise			
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise	p.P.	Fr.	62.50
doppeltes Rindsfilet mit reichhaltiger Gemüse garnitur			

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	34.50
Felchenknusperli mit Sauce Tartare	Fr.	39.50
Zanderfilets an Weissweinsauce mit Kräutern pochiert mit Kräuterrahmsauce	Fr.	41.50
Zanderfilets Zitro in Zitronenbutter gebraten	Fr.	39.50
Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce	Fr.	41.50
Riesencrevetten gebraten an frischem Knoblauch und Kräutern	Fr.	41.50



Vegetarisches

Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet	Fr.	27.50
Gemüseragoût im Reiskranz an Curryrahmsauce	Fr.	26.50
Gemüseteller mit Pastetli gefüllt mit Champignonrahmsauce	Fr.	27.50
Vegi Cordon-Bleu gefüllt mit Gemüse und Käsemischung	Fr.	35.50
Spaghetti Huusart mit Burrata	Fr.	26.50

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.	1.50
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).

Kalte Gerichte

11.30 bis 17.00 Uhr

Französischer Salatteller mit frischen Salaten und Ei	Fr.	19.50
Gemischter Käseteller eine Auswahl an verschiedenen Käsen	Fr.	22.50
Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	29.50
Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	21.00
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	22.50
Thonsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	22.50
Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	25.50
Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr.	26.50
Tösstaler Landrauchschinken fein aufgeschnittener Bündner Rohschinken	Fr.	22.50
Rohschinkenteller mit Melone fein aufgeschnittener Bündner Rohschinken & frischer Melone	Fr.	22.50
Hausterrine garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	24.50
Buurespeck, Schinken oder Salamiteller geschnittener Buurespeck, Buureschinken oder Salami	Fr.	19.50
Buureteller reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse	Fr.	27.50
Steak-Tatar (280gr.) mit Rinds-Entrecôte zubereitet mild bis sehr scharf, garniert, mit Toast und Butter	Fr.	37.50

Fleischdeklaration:

Kalb, Schwein, Bratwürste - *Schweiz*

Rind* - *Australien*

Pferd - *Spanien, Frankreich*

Miesmuscheln - *Neuseeland*

Poulet – *Schweiz, Dänemark*

Felchen - *Schweiz*

Zander - *Kasachstan*

Egli – *Polen/Eastland*

Crevetten – *Vietnam/Indien*

Wild - *Deutschland*

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

Nachmittagskarte (Herbst bis Frühling)

14.00 bis 17.30 Uhr

Frittierte Pouletbruststückli mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce	Fr. 23.50
Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten	Fr. 36.50
Salat "Isabelle" Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Salaten	Fr. 35.50
Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 34.50
Felchenknusperli Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 39.50
Zanderfilet "Zitro" warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten	Fr. 39.50
Fitnessteller, mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites	Fr. 41.00
Pferdefilet mit frischem Knoblauchbutter (220 gr.) in Zwiebeln und Kräutern gebraten, mit Salatpalette	Fr. 45.50
Rinds-Entrecôte (220 gr.) mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites	Fr. 48.50
Spaghetti nach „Gärtnerinnenart“ mit frischem Gemüse, an einer Kräuterrahmsauce	Fr. 23.50
Käsespätzli mit Speck und Käse	Fr. 22.50
Buurebratwurst (200 gr.) mit Pommes Frites oder Salatpalette	Fr. 22.50



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