

Vorspeisen

Bündner Teller	Fr.	17.00
Landrauschschinken mit Melone	Fr.	15.50
Crevetten-Cocktail „Black Tiger“	Fr.	17.00
Geräucherter Lachs, mit Meerrettichschaum	Fr.	18.00
Schnecken im Töpfchen überbacken	Fr.	18.00
Hausterrine, mit Selleriesalat	Fr.	16.00
Knoblauchbrot	Fr.	9.50
Steak-Tatar, mit CH-Weiderind zubereitet, garniert	Fr.	23.50

Suppen

Consommé natur	Fr.	8.50
Consommé mit Ei, Sherry oder Rindermark + Fr. 3.50	Fr.	9.50
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons	Fr.	12.00
Tomatencrèmesuppe	Fr.	12.50

Salate

Grüner Salat	Fr.	10.00
Gemischter Salat	Fr.	13.00
Nüsslisalat Mimosa, mit Ei (zusätzlich Speck + Fr. 2.50)	Fr.	15.00
Bauernsalat in der Schüssel, ab 2 Personen	p.P. Fr.	14.50
Tomatensalat Walliser-Art, mit Speck und Zwiebeln	Fr.	14.50
Tomatensalat mit Burrata, mit Cherrytomaten	Fr.	17.50

Unsere hausgemachten Salatsaucen

French-, Knoblauch- und Cocktailsauce, sowie vegane Italiensauce

Hausspezialitäten

Riz Casimir Florida	Fr.	39.90
Kalbsgeschnetzeltes an Curryrahmsauce mit Früchten garniert		
Kalbsleberli	Fr.	39.50
in Butter gebraten mit frischen Kräutern und Zwiebeln		
Appenzeller Schweinsfilet-Medaillons	Fr.	42.50
mit Morchelrahmsauce		

Alt Bewährtes

Rindsfilet (200 gr.)	Fr.	57.00
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Rindsfiletgulasch Stroganoff	Fr.	53.00
mit Paprikarahmsauce		
Rindsfiletspitzen	Fr.	53.80
an feiner Cognacrahmsauce		
Rinds-Entrecôte vom CH-Weiderind (200 gr.)	Fr.	52.50
mit Café de Paris, Pfefferrahmsauce oder Sauce Béarnaise		
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher-Art	Fr.	43.50
an Champignonrahmsauce		
Wienerschnitzel	Fr.	41.50
paniertes Kalbshuftschnitzel in Butter gebraten		
Kalbspiccata Milanais	Fr.	41.50
in einer Käse-Eimasse gebraten		
Kalbsschnitzel Limone	Fr.	43.80
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.

Cordon-Bleu	Fr.	48.80
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „das Kleine“	Fr.	44.50
paniertes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken gefüllt		
Cordon-Bleu „Gorgi“	Fr.	51.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Landrauchschinken und Gorgonzola		
Cordon-Bleu „das Rezente“	Fr.	51.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Schinken und Appenzeller		

Plattenservice ab 2 Personen

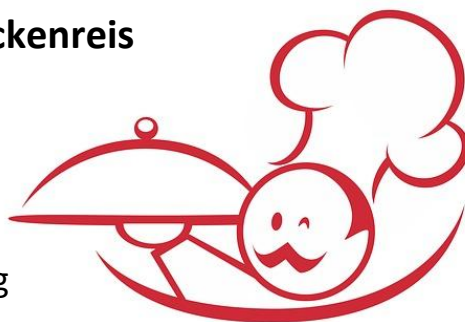
Schweinsfilet mit Zitronenrahmsauce (200 gr./p.P.)	à Fr.	46.80
ganz gebraten mit Gemüse garnitur		
Entrecôte Double vom CH-Weiderind (220 gr./p.P.)	à Fr.	61.00
mit Gemüse garnitur und Sauce Bordelaise		
Châteaubriand mit Sauce Béarnaise (220 gr./p.P.)	à Fr.	66.00
Rindsfilet am Stück gebraten mit reichhaltiger Gemüse garnitur		

Fischgerichte

Eglifilets im Bierteig gebacken mit Sauce Tartare	Fr.	36.80
Zanderfilets an Weissweinsauce mit Kräutern gebraten oder pochiert mit Kräuterrahmsauce	Fr.	43.80
Zanderfilets Zitro in Zitronenbutter gebraten	Fr.	42.50
Riesencrevetten indischer Art an Curryrahmsauce	Fr.	43.80
Riesencrevetten gebraten an frischem Knoblauch und Kräutern	Fr.	43.80

Vegetarisches

Gemüsestrudel mit Kräuterrahmsauce, Gemüsebouquet	Fr.	33.50
Veganes Gemüseragoût mit Trockenreis an Kokosnuss-Currysauce	Fr.	32.50
Gemüseteller mit Röstipastetli gefüllt mit Champignonrahmsauce	Fr.	33.50
Vegi Cordon-Bleu gefüllt mit Gemüse und Käsemischung	Fr.	39.50
Linguine Huusart dünne Nudeln an Tomatensauce, mit Burrata überbacken	Fr.	29.50



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.	2.00
Reichhaltige Gemüsebeilage oder Safranrisotto	zusätzlich	Fr.	5.00

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.	21.00
Rauchlachsteller garniert mit Blattsalat Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	32.80
Wurstsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	22.50
Wurst-Käsesalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	24.50
Thonsalat garniert mit Zwiebeln, garniert mit Salaten	Fr.	24.00
Grönländersalat garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	26.80
Bündnerteller fein aufgeschnittenes Bündnerfleisch	Fr.	29.50
Landrauchschinken mit Melone fein aufgeschnittener Landrauchschinken & frischer Melone	Fr.	24.50
Hausterrine garniert mit Toast und Butter, garniert mit Salaten	Fr.	27.50
Buurespeck geschnittener Buurespeck	Fr.	21.50
Buureteller reichhaltig gemischter kalter Teller mit Käse	Fr.	31.00
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*

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 (Frühling bis Herbst)

Frittierte Pouletbruststückli mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce	Fr. 24.80
Pouletbrüstli mit Kräuterbutter und Salatpalette	Fr. 29.50
Rassige Pouletstreifen mit Ananas, auf frischen Salaten	Fr. 28.50
Roastbeefteller garniert mit Salaten und Sauce Tartare	Fr. 35.50
Pouletsalat "Taj Mahal" an Currysauce, garniert mit Salaten und Früchten	Fr. 27.50
Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnitzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten	Fr. 38.80
Salat "Isabelle" Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, auf frischen Salaten	Fr. 37.80
Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 36.80
Zanderfilet "Zitro" warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten	Fr. 42.50
Fitnesssteller, mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites	Fr. 43.80
Sommersteak (220 gr.) vom CH-Weiderind Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites	Fr. 57.50
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.

Nachmittagskarte (Herbst bis Frühling)

Frittierte Pouletbruststückli mit frischen Salaten und Süss & Sauersauce	Fr. 24.80
Salatteller "Schwyzerhüsli" geschnetzeltes Kalbfleisch mit frischen Champignons auf Salaten	Fr. 38.80
Salat "Isabelle" Kalbsleberli gebraten mit Zwiebeln und Kräutern, garniert mit Salaten	Fr. 37.80
Eglifilets im Bierteig gebacken Sauce Tartare, Salzkartoffeln oder Salatpalette	Fr. 36.80
Zanderfilet "Zitro" warm serviert mit Zitronenbutter und frischen Salaten	Fr. 42.50
Fitnessteller, mit Kalbsschnitzel Kräuterbutter, garniert mit Salaten oder Pommes Frites	Fr. 43.80
Rinds-Entrecôte (220 gr.) vom CH-Weiderind mit Kräuterbutter und Salatpalette oder Pommes Frites	Fr. 57.50
Linguine nach „Gärtnerinnenart“ dünne Nudeln, mit frischem Gemüse, an einer Kräuterrahmsauce	Fr. 24.80
Buurebratwurst (200 gr.) mit Pommes Frites oder Salatpalette	Fr. 24.80
Käsespätzli 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.