

# Mittags-Angebot



Die Gerichte aus dieser Karte servieren  
wir Ihnen von

**12.00 bis 14.00 Uhr**

Auch am Nachmittag verwöhnen  
wir Sie mit feinen Speisen.

**Für jede Menuänderung berechnen wir CHF 2.--  
Für jedes zusätzliche Gedeck berechnen wir CHF 2.--**

# Husgmachti Suppa

<b>Bündner Gerstensuppe</b>	4 dl	11.50
<b>Tagessuppe</b>	4 dl	9.50
<b>Bouillon nature</b>		7.00
<b>Bouillon mit Ei</b>		8.50

wird nur als Vorspeise serviert:

<b>Menusuppe oder Menusalat</b>		6.--
---------------------------------	--	------

## Salat und Plättli

<b>Birchermüesli mit Rahm</b>		11.--
<b>Z'Vieri Plättli</b> , Mostbröckli, Salsiz, Speck, Alpkäse	230g	39.--
<b>Husplättli</b> , Mostbröckli, Speck, Alpkäse	130g	23.--
<b>Bündnerplättli</b> , Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Butter	80 g	25.--
<b>Bündnerfleisch</b>	80 g	25.--
<b>Burespeck</b> , geschnitten	100 g	16.--
Schanfigger <b>Salsiz</b> , geschnitten		12.--
Schanfigger <b>Mostbröckli</b>	100 g	20.--
<b>Aroser Alpkäse</b>	120 g	15.--
<b>Käseplättli</b> , verschiedene Hart- und Weichkäse	160 g	26.--
<b>Salatteller gross mit Ei</b> , französisches oder italienisches Dressing		19.50
<b>Kleiner Gemischter Salat</b> , französisches oder italienisches Dressing		14.50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> , gehacktes Ei, italienisches Dressing		15.--
<b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing		10.50
<b>Thonsalat</b> , garniert mit diversen Salaten	110 g	21.--
<b>Thonsalat nature</b>	140 g	18.--
<b>Cervelatsalat</b> , garniert mit diversen Salaten	110 g	21.--
<b>Cervelatsalat nature</b>	140 g	18.--
<b>Siedfleischteller</b> , Sauce Vinaigrette		20.50
<b>Gspanteller</b> , diverse Salate, Fleisch, Käse		23.--

# Fleischeslust

<b>Rinds-Entrecôte „Hausart“</b> 200 gr. wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	42.--
<b>„Sportliteller“</b> , Rinds-Huftsteak, Kräuterbutter, Gemüse	35.--
<b>Kalbsschnitzel</b> , Kräuterbutter, Salate	36.--
Geschnitzelte <b>Kalbsleber</b> , Rösti	33.50
Geschnitzelte <b>Kalbsnierli</b> , Rösti	30.--
<b>Kalbsbratwurst</b> , Rösti, Zwiebelsauce	19.50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> , Pommes frites, Gemüse	26.--
Kleine Portion	20.--
<b>Schweineschnitzel</b> , Kräuterbutter, Salate	26.--

# Graffletti Händöpfel

<b>Rösti nature</b> mit Spiegelei	15.-- 17.50
<b>D'Rösti vo do</b> Aroser Alpkäse, Schanfigger Rohschinken mit Spiegelei	22.-- 24.50
<b>Rösti-Variation</b> Speckrösti & Rösti mit Aroser Alpkäse überbacken, Blattspinat & pochiertem Ei	24.50

Am A B E N D führen wir eine andere Karte.  
Gerne zeigen wir Sie Ihnen.

Auf Bestellung bis 14.00 Uhr:  
Fondue Chinoise (ab 2 Personen) pro Person 49.--

# Pasta oder ohni Fleisch

	Portion	kleine Portion
<b>Spaghetti all'arrabbiata</b>	19.--	15.--
<b>Tomatenspaghetti</b>	17.50	14.50
<b>Äplerhörnli</b> mit Kartoffeln, Käserahmsauce, Röstzwiebeln und Öpfelmues	22.--	18.--
<b>G'Hackets</b> mit Äplerhörnli und Öpfelmues	22.--	18.--
<b>Bunter Gemüseteller</b>	24.50	
<b>Pommes frites</b> (in der Tüte)	7.--	

## Husgmachtli Chüeche und Süessigkeit

<b>Marmorgugelhopf</b>	4.50
mit Rahm	5.50
<b>Frische Frucht-Wähe</b>	5.50
mit Rahm	6.50
<b>Dirk's Apfelstrudel</b> nature	9.50
mit Rahm oder Vanillesauce	11.--
<b>Gebrannte Crème</b> mit Rahm garniert	8.50

Lust auf Glace? Verlangen Sie unsere Coupes-Karte!

\*\*\*\*\*



# Kinder Karte

bis 12 Jahre

Himbeersirup (der 1. Sirup ist kostenlos)	2 dl	1.--
Mineral nature	7.7 dl	8.--
Hustee	3 dl	3.50
	5 dl	5.50
	1 Liter	9.--
Kleiner Rüeblisalat		4.--
Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse		14.50
Pfannkuchen mit Öpfelmues		11.--
1 Paar Wienerli mit Pommes frites		10.50
1 Stück Wienerli mit Pommes frites		8.--
Tomatenspaghetti "Mini"		10.--
G'hackets mit Äplerhörnli und Öpfelmues		12.--
Äplerhörnli mit Kartoffeln, Käserahmsauce, Röstzwiebeln und Öpfelmues		14.--
Pommes frites		7.--



# Abendspeisekarte

## Vorspeisen

### warm

<b>Bouillon</b> nature		7.--
<b>Bouillon</b> mit Ei		8.50
<b>Bouillon</b> mit Mark		9.50
<b>Schnecken</b> in feiner Kräuterbutter	6 Stück	15.50
<b>Schneckenbrötchen</b>	3 Stück	12.--
<b>Kräuterbrötchen</b>	4 Stück	9.50
<b>Bündner Chrutchapfe</b> im Salbeibutter geschwenkt (Spinatravioli nach altem Bündner Rezept)	4 Stück	17.50

### kalt

<b>Blattsalat</b> , französisches oder italienisches Dressing		10.50
<b>Gemischter Salat</b> , französisches oder italienisches Dressing		13.50
<b>Nüsslisalat „Mimosa“</b> , mit gehacktem Ei und italienischem Dressing		15.--
<b>Rinds- Carpaccio</b> mit feinem Thurgauer Rapsöl und Sbrinz		20.50
<b>Geiss-Frischkäse</b> mit Honig aus der Grafschaft Schwellisee überbacken dazu ein Bouquet von Blattsalaten an Dressing von Balsamico und Thurgauer Rapsöl		17.--

# Schwein

<b>Steak vom Nierstück</b> an cremiger Pfefferrahmsauce Quarkpizokel, Gemüse	29.--
<b>Kleine Portion</b>	23.--

# Lamm

<b>Lamm-Entrecôte „Provençale“</b> Kartoffel-Krapfen, Ratatouille und Speckbohnenbündel	43.--
--	-------

# Wild

Rosa gebratenes <b>Hirschfilet</b> auf Steinpilzragoût Quarkpizokel, Röteli-Rotkraut und Maroni	44.--
<b>Kleine Portion</b>	38.--

## Herkunftsland

Schweinefleisch: Schweiz

Lammfleisch: Neuseeland & Australien

Hirsch: Deutschland

# Kalb

Geschnetzelte <b>Leber</b> in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	33.50
<b>Kleine Portion</b>	27.50
Geschnetzelte <b>Nierli</b> in Kräuterbutter gebraten Butter-Rösti	30.--
<b>Kleine Portion</b>	24.--
„ <b>Schanfigger Geschnetzeltes</b> “ mit Salsiz und Steinpilzen Butter-Rösti	40.--
<b>Kleine Portion</b>	34.--
<b>Wienerschnitzel</b> Pommes frites, Gemüse	36.--
<b>Kleine Portion</b>	30.--
<b>Cordon bleu</b> , mit Rohschinken und Aroser Alpkäse gefüllt Quarkpizokel, Gemüse	41.--

Herkunftsland Kalbfleisch: Schweiz

**auf VORBESTELLUNG bis 14.00 Uhr  
ab 2 Personen**

<b>Fondue Chinoise</b> mit Poulet-, Schweine-, Rind- und Kalbfleisch dazu servieren wir Reis und diverse hausgemachte Saucen & Garnituren	pro Person	49.--
---	------------	-------



# Rind

<b>„Sportliteller“</b> , Huftsteak 180g, Kräuterbutter reichhaltige Gemüse-Beilage (ohne Sättigungsbeilage)	35.--
Auf Wunsch Sättigungsbeilage extra	6.--
<b>Entrecôte „Hausart“</b> 250g Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	48.--
<b>Entrecôte „Hausart“</b> 200g Wird auf einer feurig heissen Platte mit Kräuterbutter serviert Pommes frites	42.--
<b>Filet-Gulasch „Stroganoff“</b> 180g Butternudeln	44.--
<b>Rindsfilet</b> 180g, Café de Paris Kruste Kartoffel-Krapfen, Selleriepürée, Gemüse	50.--
<b>Kleines Rindsfilet</b> 140g, Café de Paris Kruste Kartoffel-Krapfen, Selleriepürée, Gemüse	44.--

## ab 2 Personen

**Entrecôte double**, Sauce Béarnaise  
reichhaltiger Gemüsegar nitur  
und Kartoffel-Krapfen  
pro Person 55.--

Herkunftsland Rindfleisch: Irland

# Fisch

für Sie frisch auf den Tisch

Auf der Haut gebratenes <b>Saiblingfilet</b> Weissweinschaum, auf Ragoût von Blattspinat, Morcheln, Cashew Nüssen und Pinienkernen Selleriepüree	42.--
<b>Kleine Portion</b>	36.--
Tagliata vom <b>Thunfisch</b> grünes Gemüse-Curry mit Ingwerschaum Basmati-Reis	48.--
<b>Kleine Portion</b>	42.--

Herkunftsland der Fische:

Da die Herkunft variiert, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

# Gemüse

<b>Gemüsebeilage gross, 5 Gemüse</b>	11.--
<b>Gemüsebeilage klein, 3 Gemüse</b>	7.--

# Oder wollen Sie es fleischlos?

<b>Spaghetti all'arrabbiata</b>	19.--
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	19.50
<b>Quarkpizokel</b> Gemüse in Käserahmsauce	23.50
<b>Bündner Chrutchrapfe</b> (Spinatravioli) in Salbeibutter geschwenkt	24.--
<b>Gemüseteller</b>	24.50
<b>Salatteller gross</b> mit Ei, französisches oder italienisches Dressing	19.50

## **Gut Ding will Weile haben:**

Da unsere Küchen-Brigade die Gerichte frisch zubereitet,  
kann es zu Wartezeiten kommen.

Wir danken für Ihr Verständnis!

Liebe Gäste

wir bereiten Ihnen nach Möglichkeit gerne  
auch gluten- und laktosefreie Gerichte zu.