



Mittagskarte

11.30 bis 18.00 Uhr

Feinste Süsspchen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LGV	12.00
Flädli suppe		9.50
Gazpacho (kalte, spanische Suppe) mit Blätterteigstangen	LGV	13.00
Spatz in der Gamelle	L	14.50
Rindsbouillon mit Rindfleischstreifen, Nüdeli und Gemüsejulienne		

Salate

Schweizerhaus Salat		13.50 p.P.
(ab 2 Personen in der Schüssel serviert) verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons		
Blattsalat	LGV	11.00
Caesar Salad	gross	25.00
mit gebratenen Pouletbruststreifen, Speck, Parmesan und Croûtons	klein	18.00
Nüssli- und Rucolasalat	GV	17.00
mit Radiesli, Hüttenkäse und geröstetem Buchweizen		
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LGV , French G , Feigen-Senf GV		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Kleinigkeiten und kalte Köstlichkeiten

in Randen hausmarinierter Graved Lachs mit Dill-Senfsauce und kleinem Salatbouquet	LG	17.00
Sautierte Riesengarnelen in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten	LG	18.00
Bündnerfleisch-Carpaccio mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	LG	19.50
Bündnerfleisch-Teller	LG	28.50
Bündnerteller Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse	LG	28.50
Original Bündner Hirschsalsiz	LG	14.00
Rindstatar mit Toast und Butter	LG gross	27.00 klein 18.00
Bergeller Bergkäse mit getrockneten Tomaten Zweierlei Bergeller Bergkäse mit unterschiedlichen Reifestadien: 6 Monate und 12 Monate gereift	G	16.00
Frischer Ziegenkäse mit Olivenöl und Rosmarin serviert mit Rucola und getrockneten Tomaten	GV	15.00
„Iklämts“ (Sandwich) Hausbrot mit: Schinken <u>oder</u> Käse <u>oder</u> Salami		9.50
Bündnerfleisch <u>oder</u> Rohschinken		12.00
Rauchlachs		12.00
Birchermüesli mit/ohne Rahm mit Brot und Butter	V	13.50

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Rösti-Ecke

Schweizerhaus Rösti Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes, mit Käse gratiniert	G	35.00
Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata	LG	27.00
Lachs-Rösti mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	G	29.00
Engadiner Rösti mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und kross gebratenem Bündnerfleisch	G	29.00
Garten-Rösti mit buntem Gemüse, Rosmarinsauce	LG	27.00

Dauerbrenner und Klassiker

„Züri-Gschnätzlets“ Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen, mit Nudeln <u>oder</u> Rösti	G	39.00
Wiener Schnitzel Bergeller Bio-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti	L	39.00
* Engadiner Topf Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet mit Pizokels, Grilltomate und grünen Bohnen		42.00
* Riz Casimir Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis	LG	39.50
* Cordon bleu Bergeller Bio-Kalbfleisch gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse, glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		39.00
* Rosa gebratene Lammkoteletts mit Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln, Ratatouille	GL	42.00
* Ossobuco alla milanese mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	G	37.00
* Chateaubriand (ab zwei Personen, Preis pro Person) Rindsfilet (200 g pro Person), mit grosser Gemüseauswahl Sauce Béarnaise, Beilagen nach Wahl (schonendes Garen braucht ca. 30. Minuten)	G	59.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

*** = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr**



Pasta und Bodenständiges „urchig + guet“

Capuns Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		26.00
Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		23.00
Duett von Capuns und Pizokels		26.00
* Pizzoccheri valtellinese Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Zwiebeln, Knoblauch und Salbei	V	26.00
Äpler Makkaroni mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Schmelzzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	gross klein	25.00 18.00
Ghackets mit Hörnli mit Käse gratiniert dazu servieren wir Apfelmus		24.00
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory alla napoletana alla bolognese al Pesto Piri Piri (mit Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	LV LV L	18.00 19.50 18.00 25.50
„Früchte Casimir“ Früchte an pikanter Currysauce mit gebackener Banane und Reis	LV	27.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



* **Regionalmenü**

Bündnerfleisch-Carpaccio GL

mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing

Rehsaltimbocca GL

mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto
Rotweibirne und frischer Blattspinat

Warmer Himbeergratin mit Vanilleeis G

*

Menu komplett 65.00
nur Hauptgang 39.00

Grilladen

Schweins-T-Bone Steak 250 g 24.00

Rindsentrecôte 180 g 36.00

Rindsfilet 180 g 41.00

Rindshuftsteak 180 g 26.00

Bio-Kalbspillard vom Bergell 160 g 30.00

Zu den Grilladen servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

Grosse Spezial-Kalbsbratwurst 180-200 g 14.50

Feine Bergeller Maroni-Schweinsbratwurst 180 g 15.00

Luganighetta Bergeller Schweinsbratwurst 14.50

Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Reis, Nudeln 6.00

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelsalat 6.00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, kleine Gemüseauswahl, Rösti 7.50

Garstufen von Fleisch:

<u>Deutsch</u>	<u>Italienisch</u>	<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Fischecke

- * Unsere Spezialität: „Trota alla piota“** **LG** 34.00
Forelle auf der Steinplatte gebraten (nur bei trockenem Wetter)
Kleiner gemischter Salat oder Salzkartoffeln oder Reis
- * Forelle „Müller Art“** mit Mandelbutter **L** 36.00
Kleiner gemischter Salat oder Salzkartoffeln oder Reis
- * Gebratene Wolfsbarschfilets** **L** 34.00
auf mediterranem Gemüse
Weissweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Asiatische Ecke

Vorspeisen

- Vegetarische Mini-Frühlingsrollen** **V** 14.50
mit Eisbergsalat, Pfefferminze und süsser Chilisauce
- Thai-Suppe** **LG** 14.50
mit Kokosmilch, Pilzen, Pouletstreifen
frischem Koriander und Chili-Öl

Hauptgänge

- Bami Goreng** **V** 30.00
Gebratene Nudeln und verschiedene Gemüse
mit indonesischer Sojasauce
- mit Tofu **V** 32.00
mit Pouletstreifen 34.00
mit Rindshufstreifen 36.00
mit Riesenkrevetten 37.00
- Rotes, scharfes Thai-Curry** mit Basmatireis **GV** 30.00
verschiedene Gemüse, Sojasprossen und Pilzen
- mit Tofu **V** 32.00
mit Pouletstreifen 34.00
mit Rindshuftstreifen 36.00
mit Riesenkrevetten 37.00

Dessert

- Mangosorbet** mit Litschi **LGV** 9.00
- Bananentempura** mit Honig und Vanilleeis **V** 12.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

*** = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Käsefondues

Raclette und Käsefondue - ab zwei Personen, Preis pro Person jedoch auch nur für 1 Person möglich, Zuschlag + CHF 4.00)

Raclette mit Raclettekartoffeln, Silberzwiebelchen, Essiggurken, Champignons und Ananas	29.00
Traditionelles Käsefondue	29.00
Tomatenkäsefondue	29.00
Käsefondue mit verschiedenen Pilzen	32.00
Käsefondue moitié-moitié , (Gruyère und Vacherin)	31.00

Die Käsefondues servieren wir mit Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue leicht und luftiger mit Schaumwein anstelle von Weisswein und je nach Geschmack mit einem Spritzer Trüffelöl (ohne Aufpreis).

Kinderkarte für Kids bis 12 Jahre

Geissenpeter-Teller	L	13.00
paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites		
Kids-Hörnli		11.00
Ghackets mit Hörnli und Apfelmus, mit Käse gratiniert		
Würmli-Teller	L	11.00
Puschlaver Molino-Spaghetti napoli <u>oder</u> bolognese		
Snoopy-Teller Spätzli mit Rahmsauce und Brokkoli		11.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	L	11.00
Hot Dog mit Pommes frites		11.00
Beef Patty Burger im Sesambun mit Salat, Tomate und Pommes frites		11.00



L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

* = nur von 11.30 bis 14.00 Uhr

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.