



Salate

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

Feinste Süppchen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LGV	12.00
Flädli suppe		9.50
Gazpacho (kalte, spanische Suppe) mit Blätterteigstangen	LV	13.00

Vorspeisen

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	19.50
Bündnerteller Bündner Rohschinken Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse	LG	19.50
Rindstatar mit Toast und Butter	LG klein gross	18.00 27.00
Frischer Ziegenkäse mit Olivenöl, Rosmarin Rucola und getrockneten Tomaten	GV	15.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch

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
Rotweinbirne und frischer Blattspinat

Warmer Himbeergratin **G**

mit Vanilleeis

*

Menü komplett 65.00

nur Hauptgang 39.00

Fischecke

Forelle „Müller Art“ mit Mandelbutter **L** 36.00
Salzkartoffeln oder Reis

Gebratene Wolfsbarschfilets an Weissweinsauce **L** 34.00
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

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

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

Beilagen:

Pommes frites, Kroketten, Reis, Nudeln, Rosmarinkartoffeln 6.00

Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Gemüseauswahl, Rösti 7.50

Garstufen von Fleisch:

Deutsch

roh

blutig

halb durch

durch

Italienisch

blu

al sangue

medio

ben cotto

Französisch

bleu

saignant

à point

bien cuit

Englisch

rare

medium rare

medium

done

L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch



Einheimisches - Rösti - Pasta

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
Schweizerhaus Rösti Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti 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
Garten-Rösti mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	LGV	27.00
Engadiner Rösti mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und kross gebratenem Bündnerfleisch	G	29.00
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese		19.50
al Pesto	LV	18.00
Piri Piri (Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	L	25.50

L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Dauerbrenner und Klassiker

Engadiner Topf		42.00
Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet serviert mit Pizokels, Grilltomate und grünen Bohnen		
„Züri-Gschnätzlets“	G	39.00
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen mit Nudeln <u>oder</u> Rösti		
Wiener Schnitzel	L	39.00
Bergeller Bio-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti		
Riz Casimir	LG	39.50
Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce, garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis		
„Früchte Casimir“	LV	27.00
Früchte an pikanter Currysauce gebackene Banane und Reis		
Cordon bleu Bergeller Bio-Kalbfleisch		39.00
gefüllt mit Rohschinken und Bergkäse glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		
Rosa gebratene Lammkoteletts	GL	42.00
mit Knoblauchjus, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille		
Ossobuco alla milanese	G	37.00
mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte		
Chateaubriand (ab zwei Personen, Preis pro Person)	G	59.00
Rindsfilet (200 g pro Person), mit grosser Gemüseauswahl Sauce Béarnaise, Beilagen nach Wahl (schonendes Garen braucht ca. 30 Minuten)		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = Vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Fleischfondue

Fondue Chinoise (ab zwei Personen, Preis pro Person) 58.00

Dünne Kalbs-, Schweins- und Rindfleischtranchen (180 g)
in Bouillon gekocht. Dazu reichen wir Trockenreis
und viele ausgewählte Zutaten.

Zum Schluss trinkt man die wunderbare Bouillon.

Aufpreis à discrétion + CHF 9.00 pro Person

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 **VG** 30.00
verschiedene Gemüse, Sprossen 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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Fleischfondues

Fondue Chinoise (ab zwei Personen, Preis pro Person) 58.00

Dünne Kalbs-, Schweins- und Rindfleischtranchen (180 g) in Bouillon gekocht. Dazu reichen wir Trockenreis und viele ausgewählte Zutaten.

Zum Schluss trinkt man die wunderbare Bouillon.

Fondue Bourguignonne (ab zwei Personen, Preis pro Person) 58.00

Zarte Rindfleischwürfelchen (180 g) im Öl gebraten dazu servieren wir Pommes frites oder Reis und viele verschiedene Beilagen und Saucen.

Aufpreis à discrétion + CHF 9.00 pro Person

Käsefondues

Käsefondues und Raclette - ab zwei Personen, Preis pro Person jedoch auch nur für eine Person möglich, Zuschlag CHF 4.00

Traditionelles Käsefondue 29.00

Tomaten-Käsefondue 29.00

Käsefondue mit verschiedenen Pilzen 32.00

Käsefondue moitié-moitié (Gruyère + Vacherin) 31.00

dazu servieren wir Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Raclette (200 g) 29.00

dazu reichen wir Raclettekartoffeln und diversen Beilagen: Silberzwiebelchen, Essiggurken, Champignons und Ananas

Aufpreis à discrétion + CHF 5.00 pro Person

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).