

# Rösti Rösti frisch und hausgemacht Rösti Rösti

**Swissmade Rosti (*Hash browns*)/(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)**  
**Wir beziehen unsere Kartoffeln aus der Region Chur**  
**Geniessen Sie unsere hausgemachte Rösti in verschiedenen Variationen**  
*Enjoy our delicious homemade Hash browns in different variations*

## **Die typisch Schweizerische**

Bratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti

*Typically Swiss*

*Bratwurst with onionsauce and Rosti*

**CHF 25.50**

## **Bündner Rösti**

Rösti mit Rohschinken und Raclettekäse überbacken

*Grisons Rosti*

*Rosti with smoked ham, gratinated with raclettecheese*

**CHF 24.50**

## **Berner Rösti**

Rösti mit viel Speck, Zwiebeln und Spiegelei

*Bernese Rosti*

*Rosti with lots of bacon, onions and egg*

**CHF 24.50**

## **Walliser Rösti**

Rösti mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse überbacken

*Valais Rosti*

*Rosti with tomatoes, ham, gratinated with Raclettecheese*

**CHF 24.50**

## **Zürigeschnätzlets mit Rösti**

Kalbfleisch von der Huft, Champignon, Zwiebeln, Rahmsauce, Rösti

*Zürichgeschnetzeltes with Rosti*

*veal, mushrooms, Onions, cream sauce, Rosti*

**CHF 39.50**

## **Vegi Rösti**

Rösti mit Gemüse, Oliven und Käse überbacken

*Vegetarian Rosti*

*Rosti with vegetables, olives, gratinated with cheese*

**CHF 24.50**

## **Tessiner Rösti**

Rösti mit Rohschinken, Gorgonzola

*Ticino Rosti*

*Rosti with smoked ham, gratinated gorgonzolacheese, spicy*

**CHF 24.50**

## **Pizzaiolo Rösti**

Rösti mit Tomaten, Salami, Mozzarella überbacken

*Pizzaiolo Rosti*

*Rosti with tomatoes, Salami, gratinated with mozzarellacheese*

**CHF 24.50**

## **Popey Rösti (Vegi)**

Rösti mit Champignons, Spinat und Käse überbacken

*Popey Rosti*

*Rosti with spinach, mushrooms and Chees gratinated*

**CHF 24.50**

## **Chef Rösti**

Rösti mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken

*Chef Rosti*

*Rosti with bacon, onions and gratinated with cheese*

**CHF 24.50**

## **Cordonbleuvariationen**

**Wahlweise aus Schweinefleisch oder Kalbfleisch, *Porc meat or Veal*  
gross ca. 450 gr. / klein ca. 250 gr.**

**(Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)**

**Aufpreis für Kalbfleisch, Additional charge for Veal CHF 12.00**

**Geniessen Sie ein Stück Schweizerküche aus unserem Hause**

*Enjoy a piece of Swiss kitchen from our house*

### **Bündner Cordonbleu**

Gefüllt mit Rohschinken und Raclettekäse

*Grisons Cordonbleu*

*Filled with smoked ham and raclettecheese, breaded*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Classic Cordonbleu**

Gefüllt mit Schinken und Raclettekäse

*Swiss classic*

*Filled with ham and raclettecheese, breaded*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Walliser Cordonbleu**

Gefüllt mit Tomaten, Schinken und Raclettekäse

*Valais Cordonbleu*

*Filled with tomatoes, ham and raclettecheese, breaded*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Berner Cordonbleu**

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Ei

*Bernese Cordonbleu*

*Filled with bacon, onions and egg, breaded*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Tessiner Cordonbleu**

Gefüllt mit Rohschinken, Essigurken, Gorgonzola

*Ticino Cordonbleu*

*Filled with smoked ham, cucumbers and gorgonzola, breaded*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Pizzaiolo Cordonbleu**

Gefüllt mit Salami, Tomaten und Mozzarella

*Pizzaiolo Cordonbleu*

*Filled with Salami, tomatoes and mozzarella*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Popey Cordonbleu**

Gefüllt mit Spinat, Champignons und Raclettekäse

*Popey Cordonbleu*

*Filled with spinach, mushrooms and Cheese*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

### **Chef Cordonbleu**

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Raclettekäse

*Chef Cordonbleu*

*Filled with bacon, onions and Cheese*

**CHF 36.00/klein CHF 32.00**

**Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und wahlweise Pommes oder Reis**  
*For this purpose we serve vegetables, and fries or rice or Potatoes Canarianstyle*

# Heisser Stein Hot Stone Heisser Stein Hot Stone

Essen Sie bei uns ein Stück Fleisch nach Ihrem Gusto, bestimmen Sie Ihre Garstufe selber.  
Geniessen Sie Exotic oder Populäres.

**Bitte ziehen Sie einen Latz an, für Fettspritzer haften wir nicht!**

*Enjoy a piece of meat cooked according to your preference.*

*Exotic or popular.*

*Please, put on a bib, we assume no liability for grease splashes.*

## Exoten

*Exotic meats*

		200 gr.	300 gr.
<b>Känguru</b>	<i>Kangaroo</i>	CHF 35.00	43.00
<b>Riesencrevetten</b>	<i>King Prawns</i>	CHF 38.00	45.00

## Populäres

*popular meat*

		200 gr.	300 gr.
<b>Hirsch Entrécote</b>	<i>Deer Rib Eye Steak</i>	CHF 45.00	54.00
<b>Pferdefilet</b>	<i>Horse tenderloin</i>	CHF 41.00	50.00
<b>Rindsfilet</b>	<i>Beef tenderloin</i>	CHF 54.00	63.00
<b>Lammfilet</b>	<i>Fillet of lamb</i>	CHF 38.00	47.00
<b>Schweinssteak</b>	<i>Pork steak</i>	CHF 28.00	37.00

**Dazu Servieren wir Ihnen 3 leckere hausgemachte Saucen,  
sowie Pommesfrites oder Kartoffeln Canarischeart oder Reis**

*For this purpose we serve you 3 delicious sauces and fries  
or potatoes canarianstyle or rice*

## Käseschnitten

*Cheese slices*

<b>Walliser Käseschnitte</b>		<b>klein</b> CHF 17.50	<b>gross</b> 21.50
------------------------------	--	---------------------------	-----------------------

Belegt mit Schinken, Tomaten, Raclettekäse  
*With Ham, Tomatoes, Raclettecheese*

**Oder wählen Sie aus folgenden Produkten 3 verschiedene zum Belegen aus.**

*Or choose 3 different covering*

Schinken, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Speck, Champignons

Raclettekäse, Mozzarella, Gorgonzola, Rohschinken, Ei

**pro weiterer Belag / each more:** CHF 3.00

## Gemüsevariationen

<b>Reichhaltiger Gemüseteller</b>	CHF	22.50
-----------------------------------	-----	-------

**Mir wünschet Ihne en Guata / Enjoy your meal  
Angelo und Team**

## Suppen / Soups

<b>Bündner Gerstensuppe klein</b>	<i>Grison barley soup small</i>	<b>CHF 12.50</b>
<b>Bündner Gerstensuppe gross</b>	<i>Grison barley soup big</i>	<b>CHF 17.50</b>
<b>Boullion mit Ei</b>	<i>Boullion with egg</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Thai Curry Suppe mit Shrimps</b>	<i>Scharf / Hot</i>	<b>CHF 16.50</b>

## Salate / Salads

<b>Blattsalat klein</b>	<i>Green leaf salad</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Gemischter Salat klein</b>	<i>Mixed salad small</i>	<b>CHF 11.50</b>
<b>Salatteller</b>	<i>Mixed salad big</i>	<b>CHF 20.50</b>
<b>Tomaten Mozzarella Salat</b>	<i>Tomatoes Mozzarella salad</i>	<b>CHF 14.50</b>

**Französisch oder Italienne Dressing.**  
**Die Salatsaucen werden vom Chef selber zubereitet**

## Vorspeisen / Appetizers

<b>Bündnerteller</b>	70 gr <i>Bündnerfleisch</i>	<b>CHF 28.50</b>
<b>Salamiteller</b>	100 gr <i>Salami</i>	<b>CHF 21.50</b>
<b>Schinkenspeckteller</b>	100gr <i>smoked dried ham</i>	<b>CHF 24.50</b>
<b>Schnecken im Töpfli</b>	6 <i>Snails in the pot with garlic butter</i>	<b>CHF 12.50</b>
<b>Falsche Schnecken</b>	6 <i>Sirloin Beef Strips with garlic butter</i>	<b>CHF 20.50</b>
<b>Riesencrevetten</b>	4 <i>King prawns on garlic oil</i>	<b>CHF 24.50</b>
<b>Knoblauchbrot</b>	<i>Garlic bread housmade</i>	<b>CHF 10.50</b>
<b>Bruschetta Italia</b>	<i>Bruschetta,tomatoes,garlic,parmesan &amp; olive oil</i>	<b>CHF 14.50</b>
<b>Crevetten Cocktail</b>	<i>Shrimps on Cocktailsauce with salad garnished</i>	<b>CHF 18.50</b>

## TATAR TATAR TATAR

<b>Rindfleisch Tatar gross 180 gr.</b>	<i>Big Tatar of beef with Toast &amp; butter</i>	<b>CHF 37.00</b>
<b>Rindfleisch Tatar klein 90 gr.</b>	<i>Small Tatar of beef with Toast &amp; butter</i>	<b>CHF 27.00</b>

<b>Menüänderungen</b>	<i>Menu changes</i>	<b>CHF 3.00</b>
<b>Rösti als Beilage</b>	<i>Rösti as a side dish</i>	<b>CHF 4.50</b>
<b>Gemüse als Beilage</b>	<i>Vegetables as a side dish</i>	<b>CHF 9.50</b>
<b>Pommesfrites gross</b>	<i>Frenchfrise big</i>	<b>CHF 9.00</b>
<b>Pommesfrites klein</b>	<i>Frenchfrise small</i>	<b>CHF 7.00</b>
<b>Kartoffeln Canarischeart</b>	<i>Potatoes Canarian style</i>	<b>CHF 9.00</b>

**Ein Apero oder ein guter Wein als Einstieg zu einem guten Essen?**  
**Lassen Sie sich von uns beraten!**

**Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir ab 7 (sieben) Personen  
nur eine Gesamtrechnung und keine Einzelabrechnung einkassieren können**  
**Besten Dank für Ihre Kenntnissnahme**