



## Abendkarte

18.00 – 21.00 Uhr

### 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

### Salate

**Schweizerhaus Salat** (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) **LV** 13.50 p.P.  
verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse,  
Obst, Kernen und Croûtons

**Blattsalat** **LGV** 11.00

**Caesar Salad** klein 18.00  
mit gebratenen Pouletstreifen vom «Alpstein» gross 25.00  
Speck, Parmesan und Croûtons

**Nüssli- und Rucolasalat** 17.00  
mit Speck, Croûtons, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen

Hausgemachtes Dressing nach Wahl: Balsamico **LGV**, French **G**, Feigen-Senf **GV**

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

\* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Feinste Süsschen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>		13.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Koriander	<b>LG V</b>	12.00
<b>Flädli</b> suppe		9.50
<b>Maronicrèmesuppe</b> von und mit Bergeller Dörrmaroni	<b>GV</b>	13.00

## Vorspeisen

<b>Vitello tonnato</b>	<b>G</b>	19.00
Fein geschnittenes Bergeller Bio-Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Zwiebeln und Kapern		
<b>Sautierte Riesengarnelen</b>	<b>LG</b>	18.00
in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten		
<b>Bündnerfleisch-Carpaccio</b> mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	<b>LG</b>	19.50
<b>Bündnerfleisch-Teller</b>	<b>LG</b>	19.50
<b>Bündnerteller</b> Bündner Rohschinken	<b>G</b>	19.50
Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse		
<b>Rindstatar</b>	<b>LG</b> klein	18.00
mit Toast und Butter		gross 29.00
<b>Frischer Ziegenkäse</b> mit Olivenöl, Rosmarin	<b>GV</b>	15.00
Rucola und getrockneten Tomaten		

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

\* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Einheimisches - Rösti - Pasta

<b>Capuns</b> Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		27.00
<b>Pizokels</b> bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		24.00
<b>Duett von Capuns und Pizokels</b>		27.00
<b>Pizzoccheri valtellinese</b> Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei	V	27.00
<b>Schweizerhaus Rösti</b> Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti mit Käse gratiniert	G	35.00
<b>Buure Rösti</b> mit Spiegelei, Speck und Cipollata		27.00
<b>Lachs-Rösti</b> mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	G	29.00
<b>Garten-Rösti</b> mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	LGV	27.00
<b>Engadiner Rösti</b> mit Ziegenkäsecrème getrockneten Tomaten und krossen Bündnerfleisch-Chips	G	29.00
<b>Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory</b>		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese	L	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.



## Fischecke

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

**Gebratene Wolfsbarschfilets** an Weissweinsauce 36.00  
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

## Chickeria

### Glückliche Hühner vom Alpstein (Appenzell)

**Coq au vin** GL 34.00  
mit Champignons und Speck und Kartoffelstampf

**Tandoori-Pouletbrust** G 31.00  
gebratene Pouletbrust mit Tandoori mariniert  
mit Joghurt, Basmatireis und Limette

**Rotes, scharfes Thai-Curry** mit Pouletstreifen GL 29.00  
Basmatireis, verschiedene Gemüse, Sprossen und Pilzen

## Dauerbrenner und Klassiker

**Engadiner Topf** 42.00  
Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet  
serviert mit Pizokels, Grilltomate und Schweizer Dörrbohnen\*

**„Züri-Gschnätzlets“** G 39.00  
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes  
an Rahmsauce mit Pilzen  
mit Nudeln oder Rösti

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

\* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



<b>Wiener Schnitzel</b> Bergeller Bio-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti	<b>L</b>	39.00
<b>Cordon bleu</b> Bergeller Bio-Kalbfleisch gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln		41.00
<b>Riz Casimir</b> Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce, garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis	<b>L</b>	39.50
<b>„Früchte Casimir“</b> Früchte an pikanter Currysauce gebackene Banane und Reis	<b>LV</b>	27.00
<b>Rehsaltimbocca</b> mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto Rotweibirne und frischer Blattspinat	<b>LG</b>	39.00
<b>Geschmortes Bergeller Gitzi-Gigot</b> auf Rosmarinkartoffel-Tomaten-Ragout und grünen Bohnen	<b>LG</b>	42.00
<b>Ossobuco alla milanese</b> mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	<b>G</b>	37.00
<b>Chateaubriand</b> (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)		59.00

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



## Grilladen

<b>Schweins-T-Bone Steak</b> 250 g	25.00
<b>Rindsfilet</b> 180 g	41.00
<b>Rindshuftsteak</b> 180 g	26.00
<b>Bio-Kalbspillard vom Bergell</b> 160 g	30.00

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter

### Beilagen:

Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln	6.00
Reis oder Nudeln	6.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Gemüseauswahl oder 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

## Fleischfondue

<b>Fondue Chinoise</b> (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.

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

\* =  Presidio Slow Food®

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.