



## Schweizerhaus Spezialitäten

12.00 bis 14.00 Uhr



### «Trota alla piota» (nur bei schönem Wetter)

**Forelle auf der Steinplatte gebraten** 35.00  
mit kleinem gemischtem Salat oder Salzkartoffeln oder Reis

### Feine Grilladen

**Schweins-T-Bone Steak** 250 g 25.00  
mit Kräuterbutter

**Rindsfilet** 180 g 41.00  
mit Kräuterbutter

**Rindshuftsteak** 180 g 26.00  
mit Kräuterbutter

**Bio-Kalbspaillard vom Bergell** 160 g 30.00  
mit Kräuterbutter

**Zigeunerspiess** (nur vom Holzkohलगrill) 27.00  
180 g Rindshuft, Cipollata und Speck  
mit Kräuterbutter

**Grosse Spezial-Kalbsbratwurst** 200 g 14.50

**Luganighetta, Bergeller Schweinsbratwurst** 14.50

**Bergeller Maroni-Schweinsbratwurst** 180 g 15.00

**Mariniertes Poulet-Spiesschen** 200 g 23.00

**Hirschbratwurst** 150 g (AT/CH) 13.50

**Zu allen Gerichten servieren wir ein „Gold-Bürli“**  
(eine Art Semmel von Hand gemacht ohne chemische Zusätze,  
keine Stabilisatoren und Backtreibmittel)

### Beilagen:

**Pommes frites** oder **Kartoffelsalat** 6.00

**Rosmarinkartoffeln** oder **Reis** oder **Nudeln** 6.00

**Kleine Gemüseauswahl** oder **Rösti** 7.50

**Ofenkartoffel mit Sauerrahm** oder **Beilagensalat** 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

Auf unserem Grill wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.