

PLÄTTLI FÜR ZWÜSCHEDÜRE...

Puschlaver-Plättli

Feine Hirschsalametti von der Metzgerei Scalina in Poschiavo
und herzhaftem Puschlaver Bergkäse, Brot 17

Berner-Plättli

Herzhafter Ballenberg-Chnebel mit chüschtigem
Oberländer Bergkäse, Brot 17

SUPPEN

Hausgemachte **Tomatencrèmesuppe**
mit Rahmhaube und Basilikum 13

Barbara's feine Currysuppe
Feurige Currysuppe mit Poulet-Julienne 14.50



Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

SOMMERSALATE

Grüner Marktsalat an Balsamico-Dressing	14
Sommersalat mit zarter Kanichenleber , schön garniert an Olivenöl und Balsamico	21
Rassiger Kressesalat mit pochiertem Ei an einem Sauerrahmdressing	15.50
Nussiger Rucola mit Parmesansplittern und gerösteten Pinienkernen	15.50
Tomatensalat mit Mozzarella an Olivenöl, Balsamico und Basilikum	17.50
Griechischer Salat. Tomaten, Gurken, Peperoni, Oliven und Feta an Thymianöl	16.50 / 19.50
Gebackenes, karamelisiertes Ziegenkäselein an Mango-Chili Chutney auf Blattsalat	21





SOMMERLICH LEICHT...

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen mit knackigen Marktsalaten, Melone und lauwarmem Kartoffelsalat:

Pollo Tonnato. Pochiertes, zartes Pouletbrüstchen an hausgemachter Thonsauce	28.50
Roastbeef mit Sauce Tartare	31
Lammfiletstreifen an Basilikum	29
Hausgemachte Hackfleischtätschli	24
Riesencrevetten grilliert (5 Stück)	30

...ODER VIELLEICHT:

Bruschetta. Frisch geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Basilikum	16
Burrata-Mozzarella aus dem sonnigen Apulien (mit Rahm gefüllter Büffelmozzarella), San Marzano-Tomaten und gerösteten Pinienkernen	21



KUNTERBUNTES

Morchel-Spinatpastetli	1 Stk. 19.50 / 2 Stk. 25.50
Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen und Marktsalat Ab 2 Pers. / p. P.	29.50
Tagliatelle mit Morchelrahmsauce und Marktsalat	32
Carpaccio Hauchdünnes, rohes Natura-Rindfleisch an Olivenöl, Zitrone und Parmesan	27
Penne all' Arrabiata (mit Rindfleisch), Marktsalat	29.50
Bauernbratwurst mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse	21.50
Ravioli Casalinga (Spinat- und Rindfleischfüllung), Tomatensauce, Salbeibutter und Parmesan	21.50

FISCH & MEERESFRÜCHTE

Eglifilets meunière , Pommes Frites und Basilikumbutter	36.50
Grillierte Riesencrevetten , überbacken mit frischer, hausgemachter Kräuterbutter, Reis und Tomätli	37
Saibling pochiert mit Limettenbutter überbacken, Reis und Tomate	





FLEISCH & GEFLÜGEL

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter	33
Entrecôte Café de Paris	47
Cordon bleu , hausgemacht vom Kalb	43
Schweinssteak vom Grill mit Kräuterbutter	32
Lammentrecôte mit Pinienkräuterkruste , Marktgemüse mit und Bärlauchbutter	40.50
Maispouardenbrust grilliert auf Spinatbeet, Morchelrahmsauce und Tagliatelle	32.50
Paniertes Pouletbrüstli , gefüllt mit Kräuterbutter, Reis, Tomate und Spinat	29

BEILAGEN

**Zu diesen Hauptgerichten servieren
wir Ihnen gerne:**

Reis, Nudeln, Pommes-Frites,
Pommes Williams oder
frisches Saisongemüse



alle Preise inkl. MwSt.



DESSERTS

Caramelköpfl i mit Rahm	8
Steinbock-Sorbet Ananassorbet mit hausgemachtem «Ingwerer»	14.50
Birnensorbet mit Vieille Poire	14.50
Cassissorbet in Prosecco	14.50
Zwetschensorbet an Vieille Prune	14.50
Zitronensorbet an einem Hauch Campari	14.50
Coupe Danemark	12
Eiscafé mit Rahm	12
Vanilleglacé mit frischen Beeren vom Markt (nach Saison) und Rahm	14
Emmentaler Meringues aus Schangnau mit Rahm	10.50
...und noch mit Vanilleglacé	14
Puschlaver Bergkäse mit Feigensenf	12

GLACÉS

MÖVENPICK®

Greyerzer Doppelrahm + Meringues
Chocolat + Salted Caramel
Espresso Croquant
Maple Walnut
Cookies Caramel

GLACÉS

CARTE
D'OR

Birnensorbet
Blutorangensorbet
Zitronensorbet
Zwetschgensorbet
Cassissorbet
Ananassorbet
Café
Vanille

Pro Kugel
Mit Rahm

4
+1.50





WEINE

ORIGINAL HALBLITERFLASCHEN IM OFFENAUSCHANK

WEISS	pro dl
Luins	4.60
Epesses	5.50
Yvorne	5.90
ROT	
Dôle	4.60
Salvagniens	4.60
ROSÉ	
Oeil de Perdrix	5.30

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSCHANK

WEISS	pro dl
Arneis, Deltetto	8
Chardonnay, Elena Walch	8
Pinot Grigio, Elena Walch	8
Moscato d'Asti	8
Petite Arvine du Valais, AOC, N. Zufferey	8
ROSÉ	
Flower Power Rosato IGT, Podere 414	7.50
ROT	
Marge, Priorat	8.50
Merlot Saleggi, Delea Tessin	8
Pinot Noir Barrique, Lampert Maienfeld	8.50
Merlot, Elena Walch	8
Rosso di Montalcino, Toscana, Col d'Orcia	8.50
Salice Salentino	7.50
Primitivo	7.50
Cornalin du Valais, Gilliard	7.50
Barbera d'Alba Bramé, Deltetto	8
Rioja Selección de Autor, Tobia	8
Bolgheri, Poggio al Grillo	8.50
Morellino di Scansano, Podere 414	8
Hilterfinger	7.50
Positivo, Weingut Seewer	8

ROTWEINE IN 5 DL FLASCHENQUALITÄT

Schweiz

Syrah Sélection Valais AOC, Gilliard 34.50

Spanien

Rioja Selección de Autor, Tobia 36.50

FLASCHENWEINE (7.5 DL)

WEISSWEINE

Schweiz

Yvorne, Clos du Rocher, Obrist 51

Dézaley Grand Cru, JF. Neyroud 51

Petite Arvine du Valais, AOC, N. Zufferey 51

Frankreich

Chablis 1^{er} Cru 69

Italien

Chardonnay, Elena Walch 52

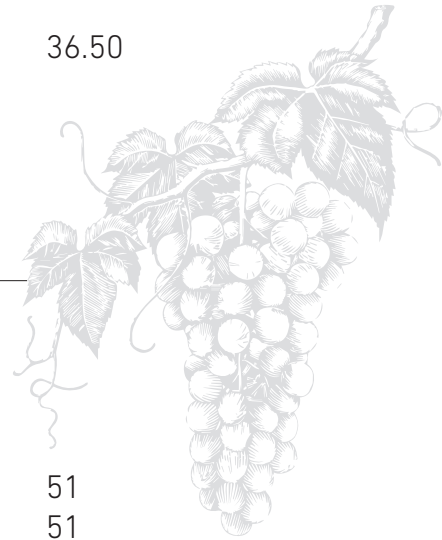
Pinot Grigio, Elena Walch 52

Arneis, Deltetto 52

Moscato d'Asti (3/8-Flasche) 21.50

ROSÉ

Flower Power Rosato IGT, Podere 414 49.50



ROTWEINE >

ROTWEINE

Schweiz

Saleggi, Merlot Tessin, Delea	51
Pinot Noir Barrique, Lampert Maienfeld	58
Cornalin du Valais, Gilliard	48
Hilterfinger	52
Positivo, Weingut Seewer	52

Frankreich

Santenay	68
Beaune 1 ^{er} Cru	73

Italien

Salice Salentino	49
Primitivo	49
Merlot, Elena Walch	52
Langhe, Nebbiolo, Deltetto	52
Rosso di Montalcino, Toscana, Col d'Orcia	58
Sito Moresco, Gaja	92
Magari IGT, Gaja	105
Barolo Oddero, Fratelli Oddero	89
Amarone, San Rustico	88
Barbera d'Alba Bramé, Deltetto	52
Valpolicella Classico Ripasso, San Rustico	59
Bolgheri, Poggio al Grillo	59
Morellino di Scansano, Podere 414	57

Spanien

Rioja Selección de Autor, Tobia	52
Marge, Priorat	56

PROSECCO (Flasche/Cüpli)

Prosecco	52
Prosecco	8

Jugendschutz – JA!

Keine Abgabe von Wein, Bier, Apfelwein unter 16 Jahren.

Keine Abgabe von Spirituosen, Aperitifs, Alcopops unter 18 Jahren.

Das Personal darf einen Ausweis mit Altersangaben verlangen.

GETRÄNKE

MINERAL / SÜSSGETRÄNKE / JUS

Arkina mit- und ohne Kohlensäure	33cl / 50cl	5.30 / 7
Rivella Rot, Rivella Blau	33cl	5.30
Coca Cola, Coca Cola Zero	33cl	5.30
Süssmost, Apfelschorle	33cl	5.30
Alpinesse Tonic, Bitter Lemon	20cl	5.30
Fanta	33cl	5.30
Citro	33cl	5.30
Fuse Tea Lemon, Peach	33cl	5.30
Hausgemachter Eistee (Sommer)	33cl / 50cl	5 / 6
San Bitter	10cl	5.30
Orangenjus	20cl	5.30
Tomatenjus	20cl	5.30
Milch kalt	30cl	2.90
Sirup	30cl	1.50
Hahnenwasser	30cl	1.50

BIERE

Gurten Spezial offen	20cl / 30cl / 50cl	4.50 / 4.80 / 6.20
Walliser Zwickel offen	20cl / 30cl / 50cl	4.70 / 5 / 6.40
Feldschlösschen Alkoholfrei	33cl	5.20
Schneiders Weisse	50cl	7.90

KAFFEE / TEE / SCHOKOLADE

Kaffee Creme / Espresso	4.90
Milchkaffee	5.50
Cappuccino	5.50
Latte Macchiato	6.10
Doppelter Espresso	6
Schokolade / Ovo	4.50

Sirocco Tee – Diverse Sorten	4.90
------------------------------	------



Kaffee Fertig / Kafi Luz	6.50
Coretto Grappa	6

APERITIF

Hugo (Sommer)	12
Spritz	11
Ingwerer Spritz	13

SPIRITUOSEN

Martini, Campari, Cynar	4cl	6.50
...mit Orangen-Jus		8.50
Appenzeller	4cl	6.50
Pastis	2cl	6.50
Vieille Prune, Vieille Poire	2cl	7.50
Williams	2cl	6.50
Kirsch	2cl	5
Zwetschgen	2cl	5
Baileys	2cl	7.50
Amaretto	2cl	6.50
Frangelico	2cl	6.50
Ingwerer	2cl	3
Calvados	2cl	6.50
Grappa Ticinella	2cl	4.50
Grappa Costa Russi	2cl	13
Grappa Rosj Bass	2cl	13
Grappa Sito Moresco	2cl	13
Grappa Magari	2cl	13
Grappa Amarone	2cl	8
Hendrick's Gin	4cl	10
Gordon's Gin	4cl	10
Brockman's Gin	4cl	10
Tanqueray Gin (alkoholfrei)	4cl	10
Remy Martin	4cl	11
Ballantines	4cl	11
Wodka weiss	4cl	8
Bacardi weiss/ dunkel	4cl	8

LONGDRINKS

Gin Tonic	4cl	15
Gin Tonic (alkoholfrei)	4cl	15
Whisky Cola	4cl	15
Wodka Orange / Lemon	4cl	15