

PLÄTTLI FÜR ZWÜSCHEDÜRE...

Puschlaver-Plättli

Feine Hirschsalametti von der Metzgerei Scalino 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

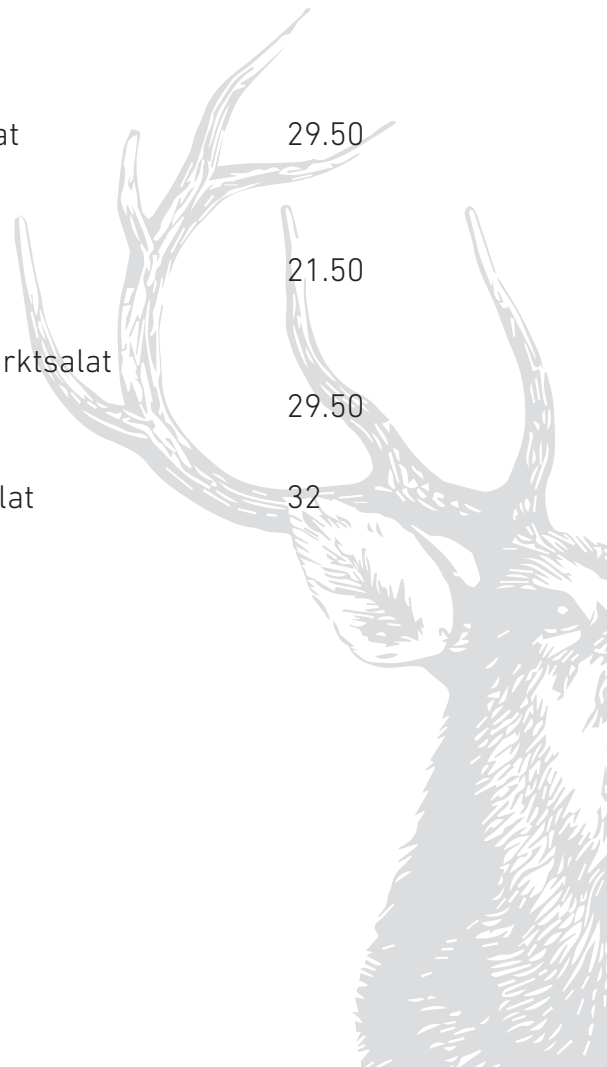
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

SALATE

Grüner Marktsalat , an Balsamico-Dressing mit Brotwürfeln, Baumnuss	14
Grüner Marktsalat mit zarter Kanichenleber , schön garniert an Olivenöl und Balsamico	22
Rassiger Kressesalat mit pochiertem Ei an einem Sauerrahmdressing	15.50
Nüsslersalat mit Ei , knusprige Brotwürfel und würziger Speck-Julienne	15.50
Gebackenes, karamelisiertes Ziegenkäselein an Mango-Chili Chutney auf Blattsalat	21

KUNTERBUNT

Penne all' Arrabiata (mit Rindfleisch), Marktsalat	29.50
Bauernbratwurst mit Pommes Frites und frischem Saisongemüse	21.50
Safranrisotto mit sautierten Steinpilzen und Marktsalat Ab 2 Pers. / p. P.	29.50
Tagliatelle mit Morchelrahmsauce und Marktsalat	32





PILZGERICHTE

kleine Portion / grosse Portion

Pilzgratin mit Reis und grünem Salat	29.50 / 38
Pilzschnitte mit grünem Salat	26.50 / 32.50
Pilzpastelli	1 Stk. 21 / 2 Stk. 27

Schweinssteak grilliert mit Pilzgratin , Nüdeli, Spinat und Tomate	39
---	----

Kalbssteak grilliert mit Pilzgratin , Nüdeli, Spinat und Tomate	56
--	----

Entrecôte grilliert mit Pilzgratin , Pommes Williams, Spinat und Tomate	50
--	----

WILDSAISON

Rehrückenfilets	56
Wildschweinfilets	41
Entrecôte vom Hirsch	48.50
Rehpfeffer	36.50
Herbstsalat mit Rehrückenfilets	29
Vegetarischer «Wildteller»	26

Zu unseren Wildgerichten servieren wir Ihnen folgende Beilagen:

Hausgemachte Spätzli, Wildrahmsauce verfeinert mit Cognac,
frischen Früchten und Preiselbeeren, Rosenkohl, Marronen
und Pilzen.

Wir servieren Ihnen auch gerne ein kleines
Pilzgratin zu allen Fleischgerichten

p. P. 18

FISCH & MEERESFRÜCHTE

kleine Portion / grosse Portion

Aktuell:

Frische Moules marinière

21.50 / 31.50

Eglifilets meunière mit Basilikumbutter

36.50

Grillierte Riesencrevetten, überbacken mit frischer,
hausgemachter Kräuterbutter

37

Saiblingsfilet pochiert mit Reis an Limonenbutter

38



FLEISCH & GEFLÜGEL



Beefsteak Tatare mit Toast und Butter	33
Tournedos Rossini Rindsfiletmedaillon an Rotweinsauce, garniert mit Gänseleberparfait und schwarzem Trüffel	56
Entrecôte Café de Paris	47
Filet Goulasch Stroganoff Ab 2 Pers. / p. P.	52
Châteaubriand (auf Vorbestellung) Je nach Wunsch mit Morchelrahmsauce, Kräuterbutter oder Sauce Béarnaise	Ab 2 Pers. / p. P. 62
Cordon bleu , hausgemacht vom Kalb	43
Paniertes Pouletbrüstli gefüllt mit Kräuterbutter, Reis, Tomate und Spinat	29
Lammentrecôte mit Pinienkräuterkruste , Marktgemüse und Bärlauchbutter	40.50
Maispouardenbrust grilliert auf Spinatbeet, Morchelrahmsauce und Tagliatelle	32.50

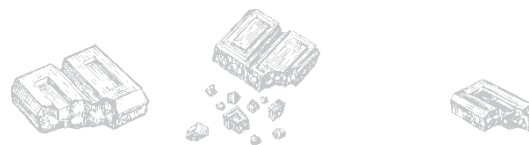
BEILAGEN

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

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

alle Preise inkl. MwSt.





DESSERTS

Caramelköpfli mit Rahm	8
Marronimousse mit Cognac-Marroni und Rahm	15.50
Torino Schoggi-Mousse mit einem Hauch Nougatsplitter, dazu hausgemachte Sablé	15.50
Zwetschensorbet an Vieille Prune	14.50
Zitronensorbet an einem Hauch Campari	14.50
Cassissorbet in Prosecco	14.50
Birnensorbet mit Vieille Poire	14.50
Steinbock-Sorbet Ananassorbet mit hausgemachtem «Ingwerer»	14.50
Coupe Danemark	12
Eiscafé mit Rahm	12
Bourbon-Vanilleglacé mit aromatischem Kürbiskernoel und karamelierten Kürbiskernen	13
Zwätschge-Baby Zimtglacé mit warmen Zwetschgen, Zwetschgenwasser und Rahm	15.50
Emmentaler Meringues aus Schangnau mit Rahm	10.50
...und noch mit Vanilleglacé	13.50
Affogato (Vanilleglacé mit heissem Espresso)	7
Puschlaver Bergkäse mit Feigensenf	12

GLACÉS

MÖVENPICK®

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

GLACÉS

CARTE
D'OR

Blutorange
Zitronensorbet
Zwetschgensorbet
Cassissorbet
Ananassorbet
Birnensorbet
Vanille
Café
Marroni
Zimt mit Croquant

Pro Kugel 4
Mit Rahm +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

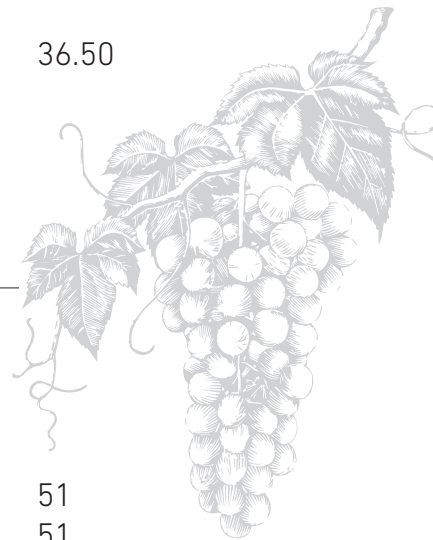
Chablis 1 ^{er} Cru	69
-----------------------------	----

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

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
Orangenjuss	20cl	5.30
Tomatenjuss	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