



Winter 2021/22

Speisekarte
Menue

Speisekarte

Menu



Vorspeisen

Starters

	Klein <i>small</i>	Gross <i>large</i>
Assortierte Salumi & Käsespezialitäten <i>A selection of salumi and cheese</i>	25.00	32.00
Assortierte Salumi <i>A selection of salumi</i>	25.00	32.00
Nüsslisalat: Nature <i>nature</i>	13.00	19.00
Ei und Croutons	17.00	23.00
<i>Lamb's lettuce: egg and bread croutons</i>		
Pilze und Speck <i>mushrooms and bacon</i>	19.00	25.00
Burrata auf-Avocado-Tomaten-Brotsalat <i>Burrata on-avocado-tomato-breads salad</i>	20.00	26.00
Auberginentartar mit Rucola, Oliven, Artischocken <i>Aubergin tartar with rucola, olive, artichoke</i>	20.00	26.00
Alaska Wildlachs auf Erbsen- Kartoffelpüree <i>Alaska wild salmon, peas-potato puree</i>	25.00	33.00
Hirschcarpaccio, Parmesan, Olivenöl und Meersalz <i>Venison carpaccio, aged parmesan, olive oil and sea salt</i>	26.00	34.00

Raclette

Raclette (melted cheese)

Original	mit	Brot	13.00
<i>Original</i>	<i>with</i>	<i>bread</i>	
Traditionell		Pellkartoffeln	13.00
<i>Traditional</i>		<i>boiled potatoes</i>	
Rustikal		Polenta	21.00
<i>Rustical</i>		<i>polenta (cornmeal)</i>	
Vegetarisch		Brot mit frischen Pilzen	24.00
<i>Vegetarian</i>		<i>bread, fresh mushrooms</i>	
Antivegetarisch		Brot und gegrilltem Rindspailard	35.00
<i>Anti-vegetarian</i>		<i>bread with grilled beef paillard</i>	

Speisekarte

Menu



Grilladen vom offenen Buchenholz- Feuer <i>Grill specialities from open beech wood fire</i>	Klein <i>small</i>	Gross <i>large</i>
Hirschfilet <i>Venison fillet</i>	41.00	48.00
Lamm Racks <i>Racks of lamb</i>	42.00	49.00
Rindsfilet vom Angus <i>Angus beef fillet</i>	49.00	56.00
Rindshohrücken <i>Beef steak</i>	40.00	47.00
Rindspailard <i>Beef paillard</i>	45.00	52.00
Kalbskotelett <i>Veal cutlet</i>		54.00
GRANDIS – Bratwurst (Schwein) <i>GRANDIS pork sausage</i>		19.00
Speck <i>Bacon</i>		21.00
Rock Lobster Schwänze <i>Rock Lobster tails</i>		49.00

Als Beilage Gemüse und zur Auswahl:
Polenta, Bratkartoffel oder Kartoffel-Wasabi Stock
Side dishes vegetables and Polenta (cornmeal), roast potatoes or Wasabi mashed potatoes to choose

Fleischdeklaration: Kalb und Schwein CH/Rind IRL, CH/Hirsch AUT, NZL/Lamm SCO, AUT
Product declaration: Veal and pork CH/Beef IRL, CH/Venison AUT, NZL/Lamb: SCO, AUT

Polenta am offenen Feuer nach eigenem Rezept zubereitet
Polenta (cornmeal) prepared on an open fire to our own

Mit vier verschiedenen Käsesorten
with four different sorts of cheese 27.00

Mit frischen Pilzen
with fresh mushrooms 26.00

Speisekarte

Menu



Nachspeisen

Desserts

Assortierte Käsespezialitäten mit „urigem“ Brot und hausgemachtem Früchtesenf 22.00
Selecion of cheese with wholegrain bread and homemade fruit mustard

Frische Ananas vom Grill mit Eis nach Wahl 15.00
Fresh grilled pineapple and your choice of ice cream

Flambierte Banane mit Glacé nach Wahl 15.00
Flambéed banana and your choice of ice cream

Passionsfrucht auf Panna Cotta, dazu Passionsfrucht Sorbet 16.00
Passionsfruit on panna cotta, with passionfruitsorbet

Affogato (Espresso mit Vanilleglacé) 10.00
Affogato (Espresso with vanilla ice cream)

Unsere Glacésorten:

Vanille, Schokolade, Jogurt, Kokosnuss Glace und Passionsfruchtsorbet

Pro Kugel 4.00
Types of ice cream

Vanilla, chocolate, yoghurt, coconut ice cream and passionfruitsorbet
per scoop 4.00

Geniessen Sie dazu ein feines Glas Süsswein im Offenausschank!
Enjoy a fine glass of sweet wine by the glass!

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergien in unseren Gerichten.
We provide you with information about possible allergies in our dishes.



Winter 2021/22

Getränkekarte

Beverages

Getränkarte

Beverages



Mineralwasser / Bier / Aperitif

	dl	
Calanda Edelbräu	3	5.50
Passugger Mineralwasser (mit Kohlensäure)	3.5 7.7	5.00 9.50
Allegra Mineralwasser (ohne Kohlensäure)	3.5 7.7	5.00 9.50
Laaxer Hahnenwasser	3 5 10	2.00 3.00 5.00
Hausgemachter Sirup	3 5 10	5.00 7.00 10.00
Coca Cola Zero	3.3	5.00
Rosmarin Tonic Water	2	5.00
Grapefruit Tonic Water	2	5.00
Sanbitter	2	5.00
Prosecco	1	10.00
Champagner	1	16.00
Aperol Spritz	2.5	13.00
Hugo	2.5	13.00

Weine

Als Vinothek mit einem umfassenden Sortiment von mehr als 1000 Weinen in allen Formaten können Sie bei uns Ihren Lieblingswein zum Essen geniessen. Nehmen Sie sich Zeit und wählen Sie Ihren Wein aus den Vitrinen der Vinothek aus, oder lassen Sie sich von unseren Servicemitarbeitenden beraten.

Gerne servieren wir Ihnen auch Weine im Offen-Ausschank.

Fragen Sie nach unserem Angebot!

Für die Konsumation im Restaurant verrechnen wir ein Zapfengeld von Fr. 32.00 pro 75 cl Flasche.

Die angeschriebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek.

Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

Kaffee / Tee

Kaffee Crème, Espresso	5.00
Doppelter Espresso	7.00
Kräuter oder Früchtetee (Sirocco)	5.00

Getränkekarte

Beverages



Liköre

	Alkohol	4 cl
Ramazotti	30%	9.00
Appenzeller	29%	9.00
Braulio	21%	9.00
Ricard	40%	9.00
Limoncello	25%	9.00
Fior di Latte (Weisse Schokoladenliquer)	25%	9.00
Gianduia (Nougatcremeliquier)	25%	9.00

Gin

Grandis Gin (Time Out Gin, Zürich)	45 %	20.00
Grapefruit Gin (Zürich)	43 %	20.00

Obstbrände

Lipp (Maienfeld, GR):

Quitte	41%	14.00
Mirabelle	41%	14.00

Urs Hecht (Gunzwil, LU):

Vieille Williams, Vieille Prune, Vieille Abricotine	40%	14.00
Williams Kirsch Spezial	42%	15.00

Hubertus Vallendar (Mosel, DE)

Waldhimbeergeist	41%	13.00
------------------	-----	-------

Weinbrände

Italien

Berta

Elisi, Grappa Invecchiata	43%	15.00
Piasi, Grappa di Brachetta	40%	16.00
Valdavi, Grappa di Moscato	40%	15.00
Nibbio, Grappa di Barbera	40%	15.00
Marisa	43%	16.00
Paola Berta	43%	20.00
Tre Soli Tre	43%	18.00
Bric del Gajan	43%	18.00

Poli

Grappa Amorosa	41%	15.00
Grappa Traminer	40%	15.00

Divers

Grappa Riserva dell Ornellaia	42%	16.00
Grappa di Brunello, Vergani	40%	16.00
Grappa Arpere, Invitti	43%	15.00

Whiskies

Diverse Single Malt erhältlich, Gerne beraten wir Sie