



Speise- und Getränkekarte
Menu and Beverages

Herbst 2023

Klein
small **Gross**
large

Vorspeise Starters

Assortierte Salumi und Käsespezialitäten <i>Assorted salumi and cheese specialties</i>	27.00	35.00
Assortierte Salumi <i>Assorted salumi</i>	27.00	35.00
Anas Frischkäse auf italienischem Gemüsesalat <i>Anas cream cheese on Italian vegetable salad</i>	20.00	26.00
Marinierte Randen und Apfel mit frischem Meerrettich und Alaska Wildlachs <i>Marinated beetroot and apple with fresh horseradish and Alaska wild salmon</i>	28.00	36.00
Hirschcarpaccio, Sbrinz, Olivenöl und Meersalz <i>Venison carpaccio, Sbrinz, olive oil and sea salt</i>	26.00	34.00

Salat Salad

Frische Kopfsalatherzen mit Reto's Dressing <i>Fresh lettuce hearts with Reto's dressing</i>		
Natur <i>Nature</i>	13.00	19.00
Pilze und Speck <i>Mushrooms and bacon</i>	19.00	25.00

Raclette Raclette (melted cheese)

Original mit Brot <i>Original with bread</i>		15.00
Traditionell Pellkartoffeln <i>Traditional boiled potatoes</i>		15.00
Rustikal Polenta <i>Rustical polenta (cornmeal)</i>		23.00
Vegetarisch Brot mit frischen Pilzen <i>Vegetarian bread with fresh mushrooms</i>		26.00
Antivegetarisch Brot mit gegrilltem Rindspillard <i>Anti-vegetarian bread with grilled beef paillard</i>		37.00

Klein
small **Gross**
large

Grilladen vom offenen Buchenholz-Feuer
Grilled specialities from the open beech wood fire

Hirschfilet <i>Venison fillet</i>	42.00	49.00
Lammrack <i>Racks of lamb</i>	43.00	50.00
Rindsfilet vom Angus <i>Angus beef fillet</i>	51.00	58.00
Rindshohrücken <i>Beef steak</i>		52.00
Rindspillard <i>Beef paillard</i>	47.00	54.00
Kalbskotlett <i>Veal cutlet</i>		54.00
GRANDIS - Bratwurst (Schwein) <i>GRANDIS - pork sausage</i>		22.00
Speck <i>Bacon</i>		23.00
Hummer Schwänze <i>Lobster tails</i>		53.00

Als Beilage Gemüse und zur Auswahl:
Polenta, Bratkartoffeln oder Kartoffel-Wasabi Stock
Vegetables as a side dish. And to choose: Polenta (cornmeal), fried potato or wasabi mashed potato

Fleischdeklaration: Kalb und Schwein CH | Rind IRL,CH | Hirsch AUT, NZL | Lamm SCO, AUT, IRL
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 the open fire according to own recipe

Mit vier verschiedenen Käsesorten <i>With four different sorts of cheese</i>		27.00
Mit frischen Pilzen <i>With fresh mushrooms</i>		26.00

Nachspeise *Desserts*

Assortierte Käsespezialitäten mit «urigem» Brot und hausgemachtem Früchtesenf <i>Assorted cheese specialties with «rustic» bread and homemade fruit mustard</i>	23.00
Frische Ananas vom Grill mit Eis nach Wahl <i>Fresh grilled pineapple with your choice of ice cream</i>	16.00
Affogato (Espresso mit Vanilleglacé) <i>Affogato (Espresso with vanilla ice cream)</i>	11.00
Tiramisu mit saisonalen Früchten <i>Tiramisu with seasonal fruits</i>	16.00
Peche Melba <i>Peche Melba</i>	16.00
Glacesorten: Vanille, Schokolade, Joghurt und Zwetschgensorbet Pro Kugel	4.50
<i>Ice cream:</i> Vanilla, chocolate, yogurt and raspberry sorbet per scoop	4.50

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



Getränkerte *Beverages*

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 angegebenen Preise verstehen sich als Verkaufspreise der Vinothek. Jeden präsentierten Wein können Sie bei uns in der gewünschten Menge kaufen.

Wines

*As a wine shop with an extensive assortment of more than 1000 wines in all formats, you can enjoy your favorite wine with your meal. Take your time and choose your wine from the showcases of the vinotheque, or let our service staff advise you. We are also happy to serve you wines by the glass. Ask for our offer! **For consumption in the restaurant we charge a tap fee of Fr. 32.00 per 75 cl bottle.** The prices indicated are the sales prices of the Vinothek. Each wine presented can be purchased from us in the desired quantity.*

	dl	CHF
Mineralwasser / Bier / Aperitif <i>Mineral water / Beer / Aperitif</i>		
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	1	5.00
Prosecco	1	10.00
Champagner	1	16.00
Aperol Spritz	2.5	13.00
Hugo	2.5	13.00
Kaffee / Tee <i>Coffee / Tea</i>		
Kaffee Crème, Espresso		5.00
Doppelter Espresso		7.00
Kräuter oder Früchtetee (Sirocco)		5.00

