

VORSPEISEN / STARTERS

SUPPEN / SOUPS

Klare, kräftige Rindsbouillon / Clear strong beef broth

Nature / nature 10.90

Mit Kräuterflädli / with herb pancake strips 12.90

mit Sherry und Markbein / with Sherry and bone marrow 14.90

Zuschlag für eine grosse Portion im Töpfl / Surcharge for a large portion in a big bowl

3.30

Jeninser Rieslingsuppe mit Capuns / Jeninser Riesling soup with "capuns"

14.90

Rotkohlsuppe mit Orangenfilet / Red cabbage soup with orange fillet

13.80

Bündner Gerstensuppe / Grisons barley soup

14.90

Bündner Gerstensuppe im Töpfl mit Jeninserli / Grisons barley soup in big bowl with pork sausage

19.90

•••

SALATE / SALADS

Bunter Blattsalat / Mixed leaf salad

10.90

Gemischter Salat, knackig und frisch / Mixed salad crisp and fresh

13.90

Nüsslisalat

mit gehacktem Ei, Speckwürfeli und Croûtons

Lamb's lettuce salad with chopped egg, bacon bits and croutons

15.80

Hirschroastbeef

mit Sauce Tartar und eingelegtem Gemüse

Venison roast beef with tartar sauce and pickled vegetables

19.80

Hausgemachte Dim Sum

Homemade Dim Sum

15.80

MONATSANGEBOT / MONTHLY SPECIAL OFFER

Prättigauer Fleischknödel

serviert mit Rahmwirsing und Polenta

„Prättigauer“ meat dumplings, served with creamed savoy cabbage and polenta

34.80

Hirschfiletwürfel Stroganoff

begleitet von Federkohl und Schnittlauch-Pizokels

Venison fillet cubes Stroganoff

accompanied by kale and chives “pizokels”

45.80

Gebratenes Wolfsbarschfilet

auf Kartoffel-Apfelpüree, mit Blattspinat und Randen-Crème

Fried sea bass fillet on potato and apple puree

with leaf spinach and beetroot cream

38.80

Maroni-Ravioli

Auf Parmesancreme mit eingelegten Preiselbeeren und Blattspinat

Chestnut ravioli on parmesan cream with pickled cranberries and spinach leaves

33.80

Poulet (CH) süss-sauer mit Ananas

serviert mit asiatischem Gemüse und Reis

Sweet and sour chicken with pineapple, served with Asian vegetables and rice

35.90

HERBSTLICHE PIZZA-EMPFEHLUNG:

Pizza mit Wildcarpaccio

Kürbissauce, Schweizer-Käsemischung, Champignon, Rosenkohl,

Preiselbeeren, Kürbiswürfel und Hirschfiletscheiben

Pizza with venison carpaccio, pumpkin sauce, Swiss cheese mixture, mushrooms,

Brussels sprouts, cranberries, diced pumpkin and slices of venison fillet

gross 29.80 / klein 26.80

TRADITIONELLE GERICHTE / TRADITIONAL DISHES

Schweinsschnitzel paniert

mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse

Breaded pork escalope with fries and seasonal vegetables

kleine Portion / small

grosse Portion / large

27.80

29.90

Kraut-Pizokels nach Bündte Art

an einer Rahmsauce, mit Schweizer Reibkäse überbacken und zum Schluss mit Röstzwiebeln garniert. Dazu reichen wir hausgemachtes Apfelmus vom eigenen Baum.

White and green "spätzle" with cabbages, potatoes, leeks cooking in cream sauce, baked with swiss cheese, garnished with fried onions, served with homemade apple puree from our own tree

26.80

Hausgemachte Capuns „Kloster Disentis“ Art

mit Rahm und Käse überbacken mit Röstzwiebeln und Bündnerfleisch garniert

Homemade capuns "Disentis Abbey" type, dough cooked with cream,

garnished with fried onions, cheese and dried beef

1 Stück / 1 piece

3 Stück / 3 pieces

14.80

27.90

Kalbsleberli geschnetzelt

mit frischen Kräutern in Butter gebraten, serviert mit währschafter Rösti

Sliced veal Liver, fried in butter with fresh herbs, served with hearty crispy hash browns

37.80

Cordon-Bleu „Teresia“ vom Kalb

mit Schinken, Bergkäse und Rahmlauch, an Gemüse-Garnitur und knusprigen Kartoffelschnitzen

Beef Cordon Bleu "Teresa" (stuffed with ham, mountain cheese and creamed leeks),

mixed vegetables and crispy potato wedges

45.80

Zarte Kalbsschnitzelchen

(vom Eckstück) an Champignonrahmsauce, mit Butternudeln und frischem Gemüse

Tender veal escalopes in creamy mushroom sauce, served with noodles and fresh vegetables

kleine Portion / small

grosse Portion / large

37.90

39.90

KALTE KÖSTLICHKEITEN / COLD DELICACIES

Währschafte Sandwiches mit Garnitur

wahlweise mit Schinken, Salami oder Käse / optionally with ham, salami or cheese

10.60

mit Bündner Rohschinken / with ham

11.90

mit Bündnerfleisch / with grison dried meat

12.60

•••

Handgeschnittene Haussalsiz mit Garnitur

Air-cured raw sausage made of beef, pork and bacon (handcut)

15.60

Rohess-Speck mit Garnitur

luftgetrocknet und würzig herangereift im Val Segnas (100 g am Stück oder maschinengeschnitten)

Air-dried bacon, garnished (100 g in one piece or machine-cut)

17.60

•••

Portion Bündner Alpkäse am Stück

Grisons alpine cheese in one piece

14.60

Käseteller mit Weich- und Hartkäse / Cheese plate

Klein (3 Sorten) / small (3 varieties) Gross (5 Sorten) / large (5 varieties)

19.60

21.60

•••

Herrschaftsteller mit Garnitur

Bündnerfleisch, Rohschinken, Speck, Salsiz, Käse

Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished

28.60

Herrschaftsplatte für zwei Personen

For two people: *Grisons dried meat, raw ham, bacon, air-cured raw sausage, garnished*

53.20

(jede weitere Portion: 26.60 / each additional portion: 26.60)

•••

Bündnerfleischteller

100 g erstklassiges Bündnerfleisch (vom Eckstück) / Grison dried meat plate (100 g first-class quality)

31.60

Bündnerfleischplatte

ab 2 Personen, pro Portion / from 2 persons, per portion

29.60

•••

Wurstsalat / Sausage salad

einfach / not garnished garniert / garnished

17.60

21.60

Wurst-Käse-Salat / Sausage and cheese salad

einfach / not garnished garniert / garnished

19.60

23.60

KALTE GETRÄNKE / COLD BEVERAGES

Erfrischendes im Offenausschank

	2 dl	3 dl	5 dl	1 Liter
Cola, Fanta, Sprite, Rivella	3.60	4.70	5.90	12.60
Eistee (nur im Sommer)	3.60	4.70	5.90	12.60
Holunderblütensirup	3.60	4.70	5.90	

Mineralwasser in Flaschen

Sardona (Nr. 2)	4 dl	5.90
Sardona (Nr. 2)	7.5 dl	8.90
Sardona (Nr. 0)	4 dl	5.90
Sardona (Nr. 0)	7.5 dl	8.90
Hahnenwasser	5 dl	3.60
Hahnenwasser	1 Liter	5.60

Limonaden in Flaschen

Coca Cola, Coca Cola Zero	3 dl	5.00
Fanta, Sprite	3 dl	5.00
Rivella (rot, blau,)	3 dl	5.00
Schweppes Tonic	2 dl	5.10
Schweppes Bitter Lemon	2 dl	5.10

Frucht- und Gemüsesäfte

Apfelsaft	3 dl	5.00
Apfelschorle	3 dl	5.00
Apfelwein ohne Alkohol	5 dl	6.30
Apfelwein	5 dl	6.60

Orangensaft	2 dl	5.30
Traubensaft	2 dl	6.30
Tomatensaft	2 dl	6.60



Bier im Offenausschank

SCHÜTZENGARTEN LAGERBIER 1779

Stange „Mickey Mouse“	2 dl	3.50
Stange	3 dl	4.70
Stange Panaché (süss/sauer)	3 dl	4.70
Grosses Bier	5 dl	6.00
Grosses Panaché (süss/sauer)	5 dl	6.00

Bier in Flaschen

SCHÜTZENGARTEN 1779

Flasche Lager (hell)	5 dl	6.50
Spezli (Edelspez)	3 dl	4.80
Weisser Engel (Weizenbier)	5 dl	6.80
Lagerbier Alkoholfrei	3 dl	4.80

ERDINGER

Weizenbier Alkoholfrei	5 dl	6.80
------------------------	------	------

WARME GETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Kaffee

Kaffee Crème / Nature	4.60
Espresso	4.60
Doppelter Espresso	6.60
Milchkaffee	4.90
Kaffee Hag	4.90
Kaffee Mélange	6.90
Cappuccino (mit Milchschaum)	5.00

Milchgetränke

Heisse Milch (dampferhitzt)	4.60
Kalte Milch	4.60
Ovo heiss	5.00
Ovo kalt	5.00
Heisse Schokolade	5.00
Kalte Schokolade	5.00

Kaffee mit Musik *(mehr als) 4 cl*

Kaffee Träsch	7.90
Kaffee Chrüter	7.90
Kaffee Pflümli	9.90
Kaffee Zwetschgen	7.90
Kaffee Kirsch	7.90
Kaffee Williams	7.90

Diverse Tees

Schwarztee	4.60
Pfefferminztee	4.60
Hagebuttentee	4.60
Kamillentee	4.60
Früchtetee	4.60
Verveinetee	4.60



Kaffee Spezial *(mehr als) 4 cl*

Caffè Corretto „Grappa“	7.60
Caffè Corretto „Marc“	7.60
Irish Coffee	13.90
Schümli Pflümli	9.90
Bündte Kaffee	13.60

Punsch & Co.

Apfelpunsch (alkoholfrei)	4.70
Orangepunsch (alkoholfrei)	4.70
Rumpunsch (alkoholfrei)	4.70
Rumpunsch mit Alkohol	9.60
Tee mit Rum	9.60
Glühwein (mit Jeninserwein/eigener Beutel)	7.60

APÉRO / SPIRITUOSEN UND LONGDRINKS

Vermouth weiss	15.5 %	4 cl	7.60
Campari	23.0 %	4 cl	7.60
Campari Orange	23.0 %	4 cl	8.60
Appenzeller	29.0 %	4 cl	7.60
Fernet Branca	40.0 %	4 cl	7.60
Sherry Tio Pepe	17.4 %	4 cl	7.60
Pernod	40.0 %	2cl	7.60
Porto	19.0 %	4 cl	7.60



San Pellegrino bitter 1 dl 7.60

Träsch	40.0 %	2 cl	7.10
Grappa (nicht einheimisch)	37.5 %	2 cl	8.60
Kirsch	41.0 %	2 cl	8.60
Kräuter	41.0 %	2 cl	7.60
Zwetschgen	42.0 %	2 cl	8.60
Pflümli	40.0 %	2 cl	8.60
Williams	43.0 %	2 cl	9.10
Doppelter Williams	43.0 %	4 cl	14.60
Vodka	40.0 %	4 cl	9.60
Gin	37.5 %	4 cl	9.60
Röteli	22.0 %	4 cl	8.10
Rum	37.5 %	4 cl	7.10
Calvados	40.0 %	4 cl	9.50
Vielle Prune	40.0 %	4 cl	9.50
Grand Marnier	40.0 %	4cl	10.60
Baileys	17.0 %	4cl	10.60



Cognac

Rémy Martin	40.0 %	2 cl	11.60
-------------	--------	------	-------

Longdrinks

Whiskey Cola	40.0 %	4 cl	16.60
Gin Tonic	40.0 %	4 cl	16.60
Vodka Orange	40.0 %	4 cl	16.60

Whiskey

Ballantines	40.0 %	4 cl	13.60
Tullamore Dew Irish	40.0 %	4 cl	13.60

