

## Suppen

Bündner Gerstensuppe	CHF	10.50
Kraftbrühe mit Flädli	CHF	8.50
Tomatencrèmesuppe <i>mit Sauerrahm</i>	CHF	9.50

## Salate

Blattsalat	CHF	9.00
Gemischter Salat	CHF	10.50
Nüsslisalat	Natur	CHF 12.50
	mit Ei	CHF 14.50
	mit Speck und Croutons	CHF 14.50

## Vorspeisen

Burgunderschnecken 6 Stück <i>an hausgemachter Kräuterbutter</i>	CHF	16.00
Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichschaum <i>dazu Toast und Butter</i>	CHF	20.50
Rindstartar pikant mariniert <i>dazu Toast und Butter</i>		
	gross (210g)	CHF 36.00
	klein (70g)	CHF 20.50

## aus dem Meer und See

Gebratene Seezungenfilets <i>nach Müllerin Art, mit Kartoffeln und Spinat</i>	CHF	38.50
Gebratene Zanderfilets <i>mit Champagnerkraut und Salzkartoffeln</i>	CHF	34.50

## Vorab Klassiker

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art <i>mit Rösti</i>	CHF	36.00
Geschnetzelte Kalbsleber <i>mit frischen Kräutern und Rösti</i>	CHF	34.00
Bündner Capuns <i>20 Minuten Zubereitungszeit</i>	CHF	28.50
Cordon Bleu vom Kalb <i>mit frischem Gemüse und Pommes frites</i>	CHF	39.00
Wiener Schnitzel <i>mit frischem Gemüse und Pommes frites</i>	CHF	36.00
Gemüseteller <i>mit gebackenem Ei und kleinen Bratkartoffeln</i>	CHF	34.00
Fondue «Chinoise»	pro Person 200 gr. Fleisch	CHF 57.00
	Extra Portion Fleisch	CHF 17.00
<i>gemischter Salat in Bouillon zubereitete Rind-, Kalb-, Poulet- und Schweinefleischstreifen, dazu warme und kalte Saucen, reichhaltige Garnitur, Reis</i>		

# vom Buchenholzgrill

(ab 18.00 Uhr)

## Fleisch

Holzfällersteak <i>Schweinsnacken</i>	200 gr.	CHF	28.50
Saftige Spare-Ribs <i>Wartezeit 20 Minuten</i>	450 gr.	CHF	29.50
Schweinskotelette	350 gr.	CHF	32.50
Schweinsfilet	200 gr.	CHF	34.50
Lammracks <i>mit Kräutern mariniert</i>	300 gr.	CHF	45.00
Maispouardenbrust	180 gr.	CHF	29.50
Kalbssteak rosa grilliert	180 gr.	CHF	41.00
	250 gr.	CHF	49.00
Pferdefiletsteak nach Wunsch grilliert	200 gr.	CHF	34.50
	300 gr.	CHF	41.50
Hirschracks rosa grilliert	300 gr.	CHF	45.00
Pikanter Rindfleischspiess	200 gr.	CHF	33.50
Irish Angus T-Bone-Steak	400 gr.	CHF	66.00
Irish Angus Rib-Eye-Steak	250 gr.	CHF	49.50
Irish Angus Rindsfilet	200 gr.	CHF	54.00
	300gr.	CHF	62.00
Irish Angus Rindsentrecôte	200 gr.	CHF	38.50
	300 gr.	CHF	46.50

# Spezial

## ab 2 Personen

### **Irish Angus "Tomahawksteak"**

(Doppeltes Rindskotelette) pro Person CHF 58.00  
*Wartezeit: 20-30 Minuten*

### **Fisch**

Black-Tiger-Crevettenspiess CHF 38.00  
*mit Knoblauchbutter*

Lachstranche vom Grill 200 gr. CHF 36.50

## **Vegetarisch**

Gemischter Gemüsespiess CHF 26.50

Champignons CHF 24.50  
*In der Folie grilliert*

**Im Preis inbegriffen sind BBQ Sauce, Kräuterbutter,  
Basilikum-Tomatenbutter, Mischgemüse sowie eine Beilage Ihrer Wahl:  
Bratkartoffeln mit Rosmarin, Folienkartoffel mit Sauerrahm, Country Cuts,  
oder Maiskolben**

*Wir verwenden:*

*Rindfleisch aus der Schweiz/Irland*

*Schweinefleisch aus der Schweiz*

*Kalbfleisch aus der Schweiz*

*Lammfleisch aus Neuseeland /Irland*

*Poulet aus der Schweiz/Südamerika*

*Wild aus der Schweiz/Österreich/Neuseeland*