

# Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall

## KALTE GERICHTE

---

<b>Bircher Müsli</b>	10.50
<i>mit frischen Früchten und Rahm</i>	
<b>Beefsteak Tatar, 70g / 130g</b>	24.00 29.00
<i>mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter</i>	
<b>Alpenplättli</b>	24.00
<i>mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert</i>	
<b>Würziges, luftgetrocknetes Bündnerfleisch, 120g</b>	26.00
<b>Schanfigger Buresalsiz</b>	14.00
<b>Maraner Alpkäse, 150g</b>	18.00
<i>mit Birnenbrot</i>	
<b>Sandwich, wahlweise mit Salami, Käse, gekochtem/rohem Schinken oder Bündnerfleisch</b>	9.50

## SALATE

---

<b>Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b>	16.50
<i>auf Ruccolabeet, dazu frisches Basilikum</i>	
<b>Wander-Salat</b>	22.00
<i>mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen</i>	
<b>Siedfleisch-Salat</b>	17.50
<i>mit Essiggurken, Peperoni, Zwiebeln und Kürbiskernöl</i>	
<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	9.50
<i>grün oder gemischt</i>	

## SUPPEN

---

<b>Rindskraftbrühe, 2dl</b>	8.50
<i>wahlweise mit Flädli, Käsepressknödeln, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben</i>	
<b>Ungarische Gulaschsuppe, 4dl</b>	10.50

## W A R M E G E R I C H T E

---

Original "Olma"-Bratwurst	<i>mit Brot</i>	13.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	17.00
1 Paar Aroslerli	<i>mit Brot</i>	13.00
	<i>mit Pommes Frites</i>	17.00
Speckrösti		19.00
<i>mit Alpkäse und Spiegelei</i>		
Äpler Makkaroni		19.00
<i>Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus</i>		
Spaghetti		19.00
<i>mit Ruccola, Knoblauch, Cherry-Tomaten und Gambas</i>		
Spare Ribs		28.00
<i>mit Krautsalat und Gruyère-Baguette</i>		
Rinderfilet (200g) vom Grill		49.00
<i>mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Beilage nach Wahl</i>		
„Stall-Wienerschnitzel“ vom Kalb	<i>2 Schnitzel</i>	34.00
<i>mit Pommes Frites oder Salat</i>	<i>1 Schnitzel</i>	28.00

## K I N D E R T E L L E R

---

Crazy Chicken		13.00
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>		
Pasta Pasta		13.00
<i>Kinderspaghetti mit Bolognese-, Tomatensauce oder nature</i>		
Kinder-Pizza		13.00
<i>mit Tomaten, Schinken und Mozzarella</i>		

## D E S S E R T S

---

Lauwarmes Schokoladenküchlein		11.00
<i>mit flüssigem Herz</i>		
<i>dazu eine Kugel Vanilleglacé und Rahm</i>		
Frische Erdbeeren		11.00
<i>mit einer Kugel hausgemachtem Quarkrahmglacé</i>		
Prätschli-Eiskaffee		11.00
Verschiedenes Glacé	<i>pro Kugel</i>	4.00
Hausgemachte Fruchtwähe		5.00
Zuschlag Rahm		1.00

# GETRÄNKE

---

## Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhazünser/Arkina	33cl	4.40
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft, Eistee	33cl	4.40
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.40
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	4.40
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	4.40
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00

## Bier

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	4.50
	Kübel 50cl	6.50
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.20
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20

## Apéritifs und Spirituosen

Cüpli Prosecco oder Moscato	1dl	7.00
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Crodino Spritz		9.00
Crodino alkoholfrei	2dl	5.50
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	7.00
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	7.00
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl	6.00
Williams, Himbeergeist	2cl	6.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA oder Zirbeler	2cl	6.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee/Espresso/Tee		4.30
Capuccino/Schale		4.50
Latte Macchiato		5.50
Tasse Caotina/Ovomaltine		4.30
Coretto Grappa		5.50
Schümli-Pflümli		8.70
Hauskaffee		8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig		7.20
Irish Coffee		14.00

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

## Offene Weine

<b>Bündner Riesling X Silvaner</b>	1 dl	5.00
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	24.00

\* \* \*

<b>Malanser Pinot Noir</b>	1 dl	5.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26.00

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Apocalisse, 2014</b>	1 dl	7.00
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	47.00

<b>Enate Chardonnay, 2015</b>	1 dl	7.00
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	47.00

\* \* \*

<b>McManis Cabernet Sauvignon, 2014</b>	1 dl	7.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	51.00

<b>Primitivo di Manduria, 2013</b>	1 dl	7.00
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	47.00

# FLASCHENWEINE

---

<b>Amedeo Eiscopalis RxS, 2013, Cottinelli, Malans</b>	46.00
<b>Fläscher Pinot Blanc, 2014, Andrea Davaz, Fläsch</b>	55.00
<b>Malanser Chardonnay, 2014, Peter Wegelin</b>	61.00
<b>Dézaley Les Gardins, 2014, E. &amp; L. Fonjallaz, Epesses</b>	55.00
<b>Sancerre, 2014, Domaine de Sarry, Loire</b>	53.00
<b>Pinot Grigio, 2014, Ronchi di Manzano, Friuli</b>	51.00
<b>Tebaldo, 2014, Azienda Vitivinicola Cìù Cìù, Marche</b>	47.00

\* \* \*

<b>Pinot Noir Reserve Malans, 2013, Cottinelli, Malans</b>	55.00
<b>Jeninser Pinot Noir, 2014, von Salis, Maienfeld</b>	49.00
<b>Maienfelder Pinot Noir, 2014, Markus Stäger</b>	54.00
<b>Saleggi Merlot di Losone, 2012, Angelo Delea, Tessin</b>	52.00
<b>Ripasso della Valpolicella, 2013, Tommasi, Veneto</b>	53.00
<b>Magnum</b>	98.00
<b>Adèo Bolgheri Rosso, 2012, Campo alla Sughera, Toscana</b>	56.00
<b>Vallobera Rioja Crianza, 2012, Javier San Pedro</b>	48.00
<b>2011 Magnum</b>	85.00
<b>Aalto, 2013, Bodegas Aalto, Ribera del Duero</b>	82.00