



# HERZLICH WILLKOMMEN IM PRÄTSCHLI-STALL



## KALTE GERICHTE UND SALATE

---

<b>ALPENPLÄTTLI</b>	<b>27</b>
mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert	
<b>SCHANFIGGER BURESALSIZ</b>	<b>18</b>
von Peter Sprecher, Hofmetzgerei Sonnenrüti, Langwies	
<b>BEEFSTEAK TATAR, 70g / 140g</b>	<b>26/35</b>
mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter	
<b>SANDWICH</b> , wahlweise mit Salami, gekochtem/rohem Schinken oder Käse	<b>14</b>
<b>KLEINER VORSPEISENSALAT</b>	<b>12</b>
grün oder gemischt	
<b>TOMATENSALAT MIT BÜFFEL-MOZZARELLA</b>	<b>19</b>
auf Rucola-Beet, dazu frisches Basilikum	
<b>WANDER-SALAT</b>	<b>26</b>
mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen	
<b>FREGOLA SARDA</b>	<b>26</b>
mit Cherry-Tomaten und Zucchetti, garniert mit Blattsalat	

## SUPPEN

---

<b>RINDSKRAFTBRÜHE, 2dl oder 4dl</b>	<b>9/14</b>
wahlweise mit Flädli oder Speckknödel	
<b>BÜNDNER GERSTENSUPPE, 2dl oder 4dl</b>	<b>11/16</b>

## KINDERTELLER

---

<b>HÜHNERJAGD "JAMBOLINA"</b>	<b>18</b>
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	
<b>PASTA "MEIMO"</b>	<b>16</b>
Kinderspaghetti mit Bolognese-, Tomatensauce oder nature	
<b>MOZZARELLA-STICKS "AMELIA"</b>	<b>14</b>
mit Pommes Frites	

Fleischherkunft:  
Schweiz/Irland

Kalb & Schwein: Schweiz  
Poulet: Schweiz

Rind: Schweiz/Irland

Lamm:

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. – SO 23 - 03.23 / Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.



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

---

<b>ORIGINAL "OLMA"-BRATWURST</b> mit Brot	<b>16</b>
mit Pommes Frites	<b>22</b>
<b>1 PAAR AROSERLI</b> mit Brot	<b>14</b>
mit Pommes Frites	<b>20</b>
<b>SPECKRÖSTI</b> mit Alpkäse und Spiegelei	<b>26</b>
<b>ÄLPLERMAGRONEN</b>	<b>26</b>
Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus	
<b>PIZOKEL-PFANNE</b> mit frischem Spinat und überbacken mit Käse wahlweise mit Speck oder vegetarisch	<b>27/25</b>
<b>SPAGHETTI</b> mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Knoblauch	<b>32</b>
<b>LINSEN RAGOUT</b> mit Süsskartoffeln	<b>27</b>
<b>SPARERIBS</b> mit Krautsalat und Country-Kartoffeln	<b>31</b>
<b>"STALL-WIENERSCHNITZEL" VOM KALB</b> <i>2 Schnitzel</i>	<b>44</b>
mit Pommes Frites oder Salat <i>1 Schnitzel</i>	<b>38</b>
<b>PORTION POMMES FRITES</b> klein	<b>6</b>
gross	<b>9</b>

## D E S S E R T S

---

<b>LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN</b>	<b>14</b>
mit flüssigem Herz, dazu eine Kugel Vanilleglace und Rahm	
<b>GEBRANNT E CREME</b> mit frischen Früchten und Rahm	<b>12</b>
<b>PRÄTSCHLI-EISKAFFEE</b>	<b>14</b>
<b>VERSCHIEDENE GLACE</b> <i>pro Kugel</i>	<b>4.50</b>
<b>HAUSGEMACHTE FRUCHTWÄHE</b>	<b>6</b>
<b>ZUSCHLAG RAHM</b>	<b>1.50</b>



## GETRÄNKE

---

### KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhazünser/Arkina	33cl	4.80
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft,	33cl	4.80
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.80
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	4.80
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	4.80
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00
Hustee (Aroser Eistee)	30cl	4.80
	50cl	6.00
	1lt	10.00

### BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange	25cl	4.80
	Kübel	50cl	7.00
Appenzeller Weizenbier		50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei		50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei		33cl	6.20

### APERITIFS UND SPIRITUOSEN

Cüpli Charme Spumante	1dl	8.00
Cüpli Grani di Nero Spumante Rosé	1dl	7.00
Gespritzter Weissler		7.00
Aperol Spritz		10.00
Hugo		10.00
Crodino Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei		5.50
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	7.50
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	7.50
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl	6.20
Williams, Himbeergeist	2cl	6.20
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA.	2cl	6.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

### HEISSE GETRÄNKE

Tasse Kaffee/Espresso/Tee		4.50
Capuccino/Schale		5.00
Latte Macchiato		5.00
Tasse Caotina/Ovomaltine		4.50
Coretto Grappa		5.50
Schümli-Pflümli		8.70
Hauskaffee		8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig		7.20
Irish Coffee		13.00



## WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

### OFFENE WEINE

<b>Bündner Riesling X Silvaner</b>	1 dl	6
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26
	***	
<b>Malanser Pinot Noir</b>	1 dl	6.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	27

### FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK

<b>Apocalisse, 2022</b>	1 dl	7.50
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	51
<b>Enate Chardonnay, 2021</b>	1 dl	7.50
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	51
<b>Maienfelder Sauvignon Blanc, 2021</b>	1 dl	8.50
<i>Cottinelli, Malans</i>	Flasche	59
	***	
<b>Calafuria</b>	1 dl	6
<i>Rosé, Tormaresca, Apulien</i>	Flasche	49
	***	
<b>McManis Cabernet Sauvignon, 2020</b>	1 dl	8.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	54
<b>Primitivo di Manduria, 2020</b>	1 dl	8
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	52
<b>Pinot Noir Reserve Malans, 2018</b>	1 dl	9
<i>Cottinelli</i>	Flasche	62

### FLASCHENWEINE

---

<b>Jeninser Riesling Silvaner, 2022, G. Schlegel, Jenins</b>	57
<b>Malanser Chardonnay, 2021, P. Wegelin, Malans</b>	69
<b>St. Saphorin, 2021, Bernard Bovy, Chexbres</b>	55
<b>Sancerre, 2021, Domaine de Sarry, Loire</b>	58
<b>Roero Arneis Serra Lupini, 2021, A. Negro &amp; Figli</b>	53
<b>Tebaldo, 2019/2021, Az. Vitivinicola Ciù Ciù, Marche</b>	52
	***
<b>Jeninser Pinot Noir, 2021, von Salis, Maienfeld</b>	56
<b>Maienfelder Pinot Noir, 2021, Markus Stäger</b>	62
<b>Saleggi Merlot di Losone, 2020, Angelo Delea, Tessin</b>	56
<b>Corimbo, 2017, Tempranillo, Bodegas La Horra</b>	65
	Magnum (150cl) 130
<b>Il Pino di Biserno, 2019, Petit Verdot Bolgh., Toskana</b>	98
<b>Brunello di Montalcino, 2016, Sangiov., S. Nardi, Tosk.</b>	86
<b>Luce, 2019, Merlot/Sangiovese, Tenuta Luce, Montalc.</b>	145
	Magnum (150cl) 295
<b>Aalto, 2020, Bodegas Aalto, Ribera del Duero</b>	96

Jahrgangänderungen vorbehalten