

LOCANDA



HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER LOCANDA!

Neben unseren traditionellen Fleisch-Spezialitäten wie Chateaubriand, Fondue Chinoise und Bourguignonne können Sie sich auch Ihr persönliches Menu zusammenstellen.

Wir wünschen "an guata"!

LOCANDA

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT mit geröstetem Speck und Ei Sauce nach Wahl	17
BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Toast und Butter	26
KÜRBISCREMESUPPE mit Kürbiskernen und -Öl	12

ZWISCHENGÄNGE

CAPUNS mit Steinpilzen	21
PIZOKELPFANNE mit frischem Spinat, Speck und mit Käse überbacken	23
HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit Bündner Rohschinken	24

HAUPTGÄNGE

EIN ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	32
ZWEI ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	49
GEBRATENE RIESENCREVETTEN auf Safranrisotto und confierten Cherrytomaten	44
"GRAN CRU" ENTRECÔTE mit Kartoffelgröstl und Kräuterbutter	58
PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI	31

DESSERTS

APFEL TARTE TATIN mit Rosmaringlace	15
TRIFLE "BANOFFEE" Mascarponecreme mit Bananen und Karamell	15
BÜNDNER NUSSTORTEN-PARFAIT mit Röteli-Kirschen	15

Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

BESONDERE SPEZIALITÄTEN

CHATEAUBRIAND, 230g – ab 2 Personen
mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

76 pro Person

FONDUE VARIATIONEN À DISCRETION

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine hausgemachte Frühlingsrolle oder Sie bedienen sich an unserem Salatbuffet.

Zum Hauptgang geniessen Sie Ihr Fondue à discretion mit grosser Auswahl an Beilagen und Saucen.

Zum Abschluss verwöhnen wir Sie mit unserem Tagesdessert oder einer Kugel hausgemachtem Iva-Glace mit eingemachten Zwetschgen.

CHINOISE

56 pro Person

BOURGUIGNONNE

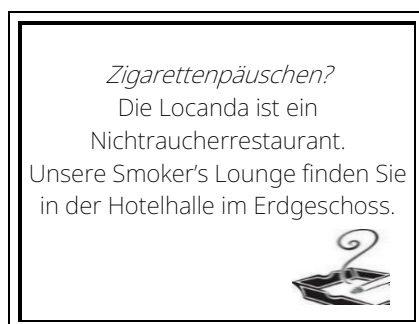
60 pro Person

Fisch

56 pro Person

Gemüse

40 pro Person



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz Rind: Schweiz/Irland
Lamm: Irland Poulet: Schweiz

LOCANDA

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Gas (Rhäzünser/Allegra)	1 Liter	8.50
Rhäzünser, Arkina, Cola, Cola Zero, Shorley	33cl	5.00
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco,	33cl	5.00
"Hus-Tee" (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/Bitter Lemon/Ginger Ale	20cl	5.00
Orangen-, Grapefruit-, Tomaten-, Apfel- oder Traubensaft	20cl	5.50

BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	5.00
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwending alkoholfrei	33cl	6.20
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Calanda Edelbräu	33cl	6.20

APÉRITIFS UND BITTER

Cüpli Prosecco		9.00
Cüpli Champagne Gosset Brut		15.00
Aperol		8.00
Aperol Spritz		12.00
Crodino alkoholfrei		6.00
Crodino Spritz		10.00
Appenzeller, Ramazotti	4cl	9.00
Campari, Cynar, Rossi	4cl	9.00
Sherry Tio Pepe	4cl	9.00
Porto rot/weiss, Martini rot/weiss	4cl	9.00
Braulio, Ricard, Pernod	4cl	9.00
Fernet Branca, Underberg	4cl	9.00

LOCANDA

GETRÄNKE

SPIRITUOSEN

Kirsch/Zwetschge/Chrüter/Obstler	2cl	7.00
Williams/Himbeergeist	2cl	7.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA	2cl	7.00
Bündner Röteli	4cl	10.00
Calvados Morin père et fils	2cl	7.00
Calvados Morin père et fils V.S.O.P.	2cl	8.00
Cognac Martell	2cl	9.00
Cognac Remy Martin V.S.O.P.	2cl	11.00
Johnnie Walker Red Label/Tullamore Dew	4cl	10.00
Four Roses	4cl	12.00
Bacardi/Vodka/Gin	4cl	10.00
Grand Marnier / Cointreau	2cl	10.00

GRAPPA

Nonino	2cl	7.00
Moscato Sibona	2cl	7.00
Berta Greta	2cl	10.00
Marchese di Villamarina	2cl	7.00
Ornellaia	2cl	10.00
Sassicaia	2cl	14.00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee/Espresso/Tee	4.50
Coretto Grappa	5.50
Tee Rum	7.00
Skiwasser mit Kirsch	7.00
Schümli-Pflümli	13.00
Irish Coffee	13.00