



Unser Auswahl-Menü

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT mit geröstetem Speck und Ei, Sauce nach Wahl

BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Toast und Butter

RIESLING-SÜPPCHEN mit Blätterteigstangen

ZWISCHENGÄNGE

CAPUNS mit Salsiz und Steinpilzen

SPINAT-PIZOKEL mit Speck und Käse gratiniert

HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit Bündner Rohschinken

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren

SAIBLINGS-FILET, GEBRATEN IN NUSSBUTTER auf Linsen-Ragout, dazu servieren wir sautierten Mangold

PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI

DESSERTS

WARMES SCHOKOLADEN-TARTELETTE mit Tonkabohnen-Glace und Mango-Passionsfruchtsauce

TRIFLE VON DER BÜNDNER NUSSTORTE

ZITRONEN-PARFAIT mit Lemon Curd und Beerenragout

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



BESONDERE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

FLEISCH-FONDUE À DISCRETION

Zur Vorspeise servieren wir Ihnen eine hausgemachte Frühlingsrolle
oder Sie bedienen 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

CHATEAUBRIAND, 220g – ab 2 Personen

72 pro Person

"SwissPrim"-Qualität

mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

Wenn Sie Halbpension gebucht haben und unser feines Chateaubriand geniessen möchten, schreiben wir Ihnen CHF 30.-- pro Person auf der Hotelrechnung gut.



Fleischherkunft: Kalb & Schwein: Schweiz
Lamm: Irland

Rind: Schweiz/Irland
Poulet: Schweiz

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 Sonnwendig 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 | | 10.00 |
| Crodino alkoholfrei | | 6.00 |
| Crodino Spritz | | 10.00 |
| Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar, Rossi | 4cl | 9.00 |
| Sherry Tio Pepe, Porto rot/weiss, Martini rot/weiss | 4cl | 9.00 |
| Braulio, Ricard, Pernod, Fernet Branca, Underberg | 4cl | 9.00 |

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 |