



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"!

VORSPEISEN

TOMATEN-CARPACCIO mit Büffel-Mozzarella, frischem Basilikum und Rucola-Blättern	18
BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Ruchbrot-Chips	25
HAUS-GEBEIZTER BÜNDNER LACHS serviert mit Dill-Senfsauce und Brioche-Toast	25
RIESLING-SÜPPCHEN mit Bündnerfleisch-Würfeln	9

ZWISCHENGÄNGE

CAPUNS mit Salsiz und Steinpilzen	17
SPINAT-PIZOKEL gratiniert mit Speck und Käse	19
HAUSGEMACHTE SPAGHETTI mit Garnelen, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Rucola	21
HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit Bündner Rohschinken und Krautstiel	19

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffeln, Marktgemüse und Preiselbeeren	42
LAMM-RACKS auf Thymian-Jus, mit Quark-Pizokel und Ratatouille	46
SAIBLINGS-FILET, GEBRATEN IN NUSSBUTTER auf Linsen-Ragout, dazu servieren wir sautierten Mangold	38
PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI	22

DESSERTS

SCHOKOLADEN-BISKUIT «DACQUOISE» mit Himbeergelee und Schokoladenmousse dazu Waldbeerensorbet	14
TRIFLE VON DER BÜNDNER NUSSTORTE	14
GIANDUJA-PARFAIT mit frischen Orangen, Macarons und Orangen-Vanille-Sauce	14
KARAMEL-KÖPFLI mit Schlagrahm und frischen Früchten	14

BESONDERE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

CHATEAUBRIAND, 220g – ab 2 Personen

64 pro Person

"SwissPrim"-Qualität

mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

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

CHINOISE

54 pro Person

BOURGIGNONNE

58 pro Person



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