



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

NÜSSLISALAT mit geröstetem Speck und Ei Sauce nach Wahl	18
BEEF TATAR VOM SCHWEIZER WEIDERIND dazu reichen wir Toast und Butter	26
KARTOFFELCREMESUPPE mit Croûtons	10

ZWISCHENGÄNGE

CAPUNS mit Salsiz und Steinpilzen	21
SPINAT-PIZOKEL mit Speck und Käse gratiniert	21
HAUSGEMACHTE GNOCCHI-PFANNE mit Bündner Rohschinken	21

HAUPTGÄNGE

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Pommes Frites, Marktgemüse und Preiselbeeren	46
SAIBLINGS-FILET, GEBRATEN IN NUSSBUTTER auf cremiger Käse-Polenta, dazu servieren wir sautierten Mangold	40
GESCHMORTE KALBSKOPFBÄGGLI mit Kartoffel-Selleriestock und Romanesco-Röschen	42
PUSCHLAVER GEMÜSE-PIZZOCCHERI	28

DESSERTS

WARMES SCHOKOLADEN-TARTELETTE mit Tonkabohnen-Glace und Mango-Passionsfruchtsauce	14
TRIFLE "BANOFFEE" Mascarponecreme mit Bananen und Karamell	14
BAILEYS-PARFAIT mit Orangensauce und Mandelcracker	14

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

BESONDERE FLEISCH-SPEZIALITÄTEN

CHATEAUBRIAND, 220g – ab 2 Personen
"SwissPrim"-Qualität
mit Sauce Béarnaise und reichhaltiger Garnitur

72 pro Person

FLEISCH-FONDUE 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

54 pro Person

BOURGUIGNONNE

58 pro Person



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