

Herzlich Willkommen im Prättschli-Stall



KLEINE VORSPEISEN

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch 60g / 120g	20 30
Gemischter Bündner Teller 60g / 120g	19 29
Bauernsalsiz, 100g von Peter Sprecher, Sonnenrüti, Langwies	15
Hausgemachter Speck 60g / 120g	15 20

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe 4dl	13
-----------------------------	----

SALATE

Knackiger Blattsalat mit Speck und Brot-Croutons an Balsamico-Vinaigrette	11
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella auf Rucolabeet, dazu frisches Basilikum	16

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

KÄSESPEZIALITÄTEN

Käse-Fondue , 200g moitié-moitié serviert mit Brotwürfeln	30
Mediterranes Tomaten-Fondue , 200g ohne Alkohol serviert mit Brotwürfeln	30
Trüffel-Fondue , 200g serviert mit Brotwürfeln	42
Stall-Fondue , 200g serviert mit Brotwürfeln, Kartoffeln, getrockneten Tomaten, eingelegten Champignons, Birnen, Knoblauch, eingelegte Gurken und Kräuterquark	34
Raclette , 200g serviert mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, eingelegten Champignons, Birnen, Knoblauch, eingelegte Gurken und Kräuterquark	34

DESSERTS

Zitronensorbet mit Vodka	12
Birnensorbet mit Williams	12
Schokoladen-Halbgefrorenes mit karamellisierter Milchkonfitüre	13
Karamel-Köpfli mit Schlagrahm und frischen Früchten	11
Frischer Fruchtsalat mit Kirsch	12 14

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

Offene Weine

Bündner Riesling X Silvaner	1 dl	5.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	25

* * *

Malanser Pinot Noir	1 dl	6
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26

Flaschenweine im Offenausschank

Apocalisse, 2017	1 dl	7.50
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	51

Enate Chardonnay, 2017	1 dl	7.50
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	51

* * *

McManis Cabernet Sauvignon, 2016	1 dl	8.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	54

Primitivo di Manduria, 2016	1 dl	8
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	52

FLASCHENWEINE

Amedeo Eiscopalis RxS, 2016, Cottinelli, Malans	48
Fläscher Pinot Blanc, 2017, Andrea Davaz	58
Fendant Coteaux de Sierre, 2016, Chasselas	48
Dézaley Les Gradins, 2016, E. & L. Fonjallaz, Epesses	58
Sancerre, 2016/17, Domaine de Sarry, Loire	55
Tebaldo, 2016/17, Azienda Vitivinicola Ciù Ciù, Marche	49
Tuffo Gavi di Gavi, 2016, Morgassi Superiore, Piemont	49

* * *

Maienfelder Pinot Noir, 2015/16, Markus Stäger	56
Jeninser Pinot Noir, 2015, von Salis, Maienfeld	52
Pinot Noir Reserve Malans, 2015, Cottinelli	59
Ripasso della Valpolicella, 2015, Tommasi, Veneto	55
Magnum	100
Sembro, 2015/17, Bodegas del Jaro, Ribera del Duero	55
Aalto, 2015/16, Bodegas Aalto, Ribera del Duero	87

Jahrgängänderungen vorbehalten

GETRÄNKE

Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhazünser/Arkina	33cl	4.90
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft, Eistee	33cl	4.90
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.90
Hustee (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	4.50
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	4.50
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00

Bier

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	4.50
	Kübel 50cl	8.50
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20
Doppelleu Chopfab	33cl	6.20

Apéritifs und Spirituosen

Cüpli Prosecco	1dl	8.00
Aperol Spritz		9.00
Hugo		9.00
Crodino Spritz		9.00
Crodino alkoholfrei	2dl	5.50
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	7.00
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	7.00
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl/4cl	6.20/8.00
Williams, Himbeergeist	2cl/4cl	6.20/8.00
Hausgemachter IVA oder Zirbeler	2cl/4cl	7.00/9.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

Heisse Getränke

Kaffee / Espresso / Tee		4.30
Cappuccino/Schale		4.50
Latte Macchiato		5.50
Caotina oder Ovomaltine		4.30
Coretto Grappa		5.50
Schümli-Pflümli		8.70
Hauskaffee		8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig		7.20
Irish Coffee		14.00