

Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall



KLEINE VORSPEISEN

Luftgetrocknetes Bündnerfleisch	20	30
60g / 100g		
Gemischter Bündner Teller	19	29
60g / 120g		
Bauernsalsiz, 100g		16
von Peter Sprecher, Sonnenrüti, Langwies		
Hausgemachter Speck	16	20
60g / 120g		

SUPPEN

Bündner Gerstensuppe	14
4dl	

SALATE

Knackiger Blattsalat	12
mit Speck und Brot-Croutons an Balsamico-Vinaigrette	
Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella	18
auf Rucolabeet, dazu frisches Basilikum	

KÄSE-SPEZIALITÄTEN

Käse-Fondue , 200g moitié-moitié serviert mit Brotwürfeln	32
Mediterranes Tomaten-Fondue , 200g ohne Alkohol serviert mit Brotwürfeln	32
Stall-Fondue , 200g serviert mit Brotwürfeln, Kartoffeln, getrockneten Tomaten, eingelegten Champignons, Birnen, Knoblauch, eingelegte Gurken und Kräuterquark	36
Raclette , 200g serviert mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, eingelegten Champignons, Birnen, Knoblauch, eingelegte Gurken und Kräuterquark	36

DESSERTS

Zitronensorbet mit Vodka	12
Birnensorbet mit Williams	12
Schokoladen-Halbgefrorenes mit Himbeercoulis	13
Karamel-Köpfli mit Schlagrahm und frischen Früchten	12
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	27

OFFENE FLASCHENWEINE

Apocalisse, 2017 / 2018	1 dl	7.50
<i>Angelo Delea, Losone, Tessin</i>	Flasche	51

Enate Chardonnay, 2018	1 dl	7.50
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	51

* * *

Mc Manis Cabernet Sauvignon, 2018	1 dl	8.50
<i>Mc Manis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	54

Primitivo di Manduria, 2017	1 dl	8
<i>Papale, Apulien, Italien</i>	Flasche	52

FLASCHENWEINE

Amedeo Episcopalis RxS, 2018 , <i>Cottinelli, Malans, Graubünden</i>	48
Maienfelder Sauvignon Blanc, 2017/18 <i>Cottinelli, Malans</i>	55
Fläscher Pinot Blanc, 2018/19 , <i>Andrea Davaz, Graubünden</i>	58
Fendant Coteaux de Sierre, 2018 , <i>Domaine Rouvinez, Wallis</i>	48
St-Saphorin, 2018 , <i>Bernard Bovy, Chexbres, Waadt</i>	52
Dézaley Les Gradins, 2018 , <i>E. & L. Fonjallaz, Epesses, Waadt</i>	58
Sancerre, 2017/18 , <i>Domaine de Sarry, Loire</i>	55
Tebaldo, 2017 , <i>Azienda Vitivinicola Cìù Cìù, Marche</i>	49
Roero Arneis, 2019 , <i>Angelo Negro & Figli, Piemont</i>	51

* * *

Maienfelder Pinot Noir, 2018 , <i>Markus Stäger, Graubünden</i>	56
Jeninser Pinot Noir, 2016/17 , <i>von Salis, Maienfeld, Graubünden</i>	52
Pinot Noir Reserve Malans, 2017 , <i>Cottinelli, Malans, Graubünden</i>	59
Ripasso della Valpolicella, 2016 , <i>Tommasi, Venetien, Italien</i>	55
<i>Magnum</i>	100
Sembro, 2017 , <i>Bodegas y Viñedos del Jaro, Spanien</i>	49
Aalto, 2018 , <i>Bodegas Aalto, Ribera del Duero, Spanien</i>	87

Jahrgängänderungen vorbehalten

GETRÄNKE

KALTE GETRÄNKE

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhäzünser/Allegra	33cl	5.00
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft,	33cl	5.00
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	5.00
Hustee (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	5.00
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	5.50
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00

BIER

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	5.00
oder Quöllfrisch vom Fass	Kübel 50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20

APÉRITIFS UND SPIRITUOSEN

Cüpli Charme Spumante	1dl	9.00
Aperol Spritz		10.00
Hugo		10.00
Crodino Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei	2dl	6.00
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	9.00
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	9.00
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl/4cl	6.20/8.00
Williams, Himbeergeist	2cl/4cl	6.20/8.00
Hausgemachter IVA	2cl/4cl	7.00/9.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Tee	4.50
Cappuccino / Schale	4.50
Latte Macchiato	5.00
Caotina oder Ovomaltine	4.50
Coretto Grappa	5.50
Schümli-Pflümli	8.70
Hauskaffee	8.70
Kaffee Lutz / Kaffee Fertig	7.20
Irish Coffee	13.00