

# Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall



## KALTE GERICHTE

---

<b>Bircher Müsli</b>	11.00
mit frischen Früchten und Rahm	
<b>Beefsteak Tatar, 70g / 130g</b>	25.00 30.00
mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter	
<b>Alpenplättli</b>	24.00
mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert	
<b>Schanfigger Buresalsiz</b>	14.00
<b>Maraner Alpkäse, 150g</b>	18.00
mit Birnenbrot	
<b>Sandwich, wahlweise mit Salami, gekochtem/rohem Schinken oder Käse</b>	10.00

## SALATE

---

<b>Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b>	16.50
auf Rucolabeet, dazu frisches Basilikum	
<b>Wander-Salat</b>	24.50
mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen	
<b>Siedfleisch-Salat</b>	21.00
mit Essiggurken, Peperoni, Zwiebeln und Kürbiskernöl	
<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	9.50
grün oder gemischt	

## SUPPEN

---

<b>Rindskraftbrühe, 2dl</b>	9.00
<i>wahlweise mit Flädli, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben</i>	
<b>Ungarische Gulaschsuppe, 4dl</b>	11.00

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

## W A R M E G E R I C H T E

---

Original "Olma"-Bratwurst	mit Brot	13.00
	mit Pommes Frites	17.00
1 Paar Aroslerli	mit Brot	13.00
	mit Pommes Frites	17.00
Speckrösti		19.00
mit Alpkäse und Spiegelei		
Äpler Makkaroni		19.00
Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus		
Indisches Linsencurry (Linsen-Dhal)		19.00
mit Gurken-Raita und Jasminreis		
Spare Ribs		30.00
mit Krautsalat und Country-Kartoffeln		
Rinderfilet (200g) vom Grill		49.00
mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Beilage nach Wahl		
"Stall-Wienerschnitzel" vom Kalb	2 Schnitzel	35.00
mit Pommes Frites oder Salat	1 Schnitzel	29.00
Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Knoblauch		31.00

## K I N D E R T E L L E R

---

Bär jagt Huhn		13.00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		
Bärige Pasta		13.00
Kinderspaghetti mit Bolognaise-, Tomatensauce oder nature		
Bärenbande-Pizza		13.00
mit Tomaten, Schinken und Mozzarella		

## D E S S E R T S

---

Lauwarmes Schokoladenküchlein		11.00
mit flüssigem Herz dazu eine Kugel Vanilleglace und Rahm		
Mascarpone-Glace		11.00
auf frischen Beeren		
Prätschli-Eiskaffee		11.00
Verschiedenes Glace	pro Kugel	4.00
Hausgemachte Fruchtwähe		5.00
Zuschlag Rahm		1.00

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

## Offene Weine

<b>Bündner Riesling X Silvaner</b>	1 dl	5.00
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	24.00

\* \* \*

<b>Malanser Pinot Noir</b>	1 dl	5.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26.00

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Apocalisse, 2016</b>	1 dl	7.00
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	47.00

<b>Enate Chardonnay, 2017</b>	1 dl	7.00
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	47.00

\* \* \*

<b>McManis Cabernet Sauvignon, 2015</b>	1 dl	7.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	49.00

<b>Primitivo di Manduria, 2015</b>	1 dl	7.50
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	47.00

# FLASCHENWEINE

---

<b>Amedeo Eiscopalis RxS, 2016, Cottinelli, Malans</b>	47.00
<b>Maienfelder RxS "Römerstein", 2016, Von Salis</b>	53.00
<b>Malanser Chardonnay, 2016, P. Wegelin, Malans</b>	61.00
<b>Dézaley Les Gradins, 2015, E. &amp; L. Fonjallaz, Epesses</b>	55.00
<b>Sancerre, 2016, Domaine de Sarry, Loire</b>	53.00
<b>Pinot Grigio, 2016, Ronchi di Manzano, Friuli</b>	51.00
<b>Tebaldo, 2016, Azienda Vitivinicola Cìu Cìu, Marche</b>	47.00

\* \* \*

<b>Jeninser Pinot Noir, 2016, von Salis, Maienfeld</b>	49.00
<b>Fläscher Pinot Noir, 2014, Christian Hermann, Fläsch</b>	60.00
<b>Maienfelder Pinot Noir, 2015, Markus Stäger</b>	54.00
<b>Saleggi Merlot di Losone, 2015, Angelo Delea, Tessin</b>	52.00
<b>Ripasso della Valpolicella, 2014, Tommasi, Veneto</b>	53.00
<b>Magnum</b>	98.00
<b>Adèo Bolgheri Rosso, 2014, Campo alla Sughera, Toskana</b>	56.00
<b>La Massa, 2015, Sangiovese/Cabernet. G.Motta, Toskana</b>	56.00
<b>Vallobera Rioja Crianza, 2013, Javier San Pedro</b>	48.00
<b>Magnum</b>	85.00
<b>Aalto, 2015, Bodegas Aalto, Ribera del Duero</b>	85.00