

Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall



KALTE GERICHTE

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

SALATE

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

SUPPEN

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

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

* * *

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

Flaschenweine im Offenausschank

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

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

* * *

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

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

FLASCHENWEINE

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

* * *

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