

# Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall

## KALTE GERICHTE

---

<b>Bircher Müsli</b>	12.00
mit frischen Früchten und Rahm	
<b>Alpenplättli</b>	25.00
mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert	
<b>Schanfigger Buresalsiz</b>	15.00
<b>Maraner Alpkäse, 150g</b>	18.00
mit Birnenbrot	
<b>Beefsteak Tatar, 70g / 140g</b>	25.00 30.00
mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter	
<b>Hausgebeizter Graved Lachs, 70g / 140g</b>	25.00 30.00
mit Dill-Senfsauce, geröstetem Toast und Butter	
<b>Sandwich, wahlweise mit Salami, gekochtem/rohem Schinken oder Käse</b>	12.00

## SALATE

---

<b>Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b>	17.00
auf Rucola-Beet, dazu frisches Basilikum	
<b>Wander-Salat</b>	25.00
mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen	
<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	10.00
grün oder gemischt	

## SUPPEN

---

<b>Rindskraftbrühe, 2dl</b>	9.00
<i>wahlweise mit Flädli, Tiroler Speckknödeln oder Rindermarkscheiben</i>	
<b>Ungarische Gulaschsuppe, 4dl</b>	12.00

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		20.00
mit Alpkäse und Spiegelei		
Äpler Makkaroni		20.00
Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus		
Indisches Linsencurry (Linsen-Dhal)		20.00
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 Bolognese-, 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		
Hausgemachte Pavlova		11.00
mit frischen Früchten		
Prätschli-Eiskaffee		11.00
Verschiedene Glace	pro Kugel	4.00
Hausgemachte Fruchtwähe		6.00
Zuschlag Rahm		1.00

# GETRÄNKE

---

## Kalte Getränke

Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	1 Liter	8.50
Rhazünser/Arkina	33cl	4.80
Cola, Cola Zero, Shorley, Apfelsaft,	33cl	4.80
Rivella rot/blau, Fanta, Sprite, Sinalco	33cl	4.80
Hustee (Aroser Eistee)	50cl	6.00
Schweppes Tonic/BitterLemon/GingerAle	20cl	4.80
Orangen-, Grapefruit-, Trauben-, Tomatensaft	20cl	4.80
Möhl Saft vom Fass, mit/ohne Alkohol	50cl	6.00

## Bier

Appenzeller Säntis Kristall vom Fass	Stange 25cl	4.80
	Kübel 50cl	7.00
Appenzeller Weizenbier	50cl	7.50
Appenzeller Weizenbier alkoholfrei	50cl	7.50
Appenzeller Sonnwendig alkoholfrei	33cl	6.20

## Apéritifs und Spirituosen

Cüpli Prosecco	1dl	7.00
Gespritzter Weisser		7.00
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	6.00
Williams, Himbeergeist	2cl	6.00
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA oder Zirbeler	2cl	6.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

## Heisse Getränke

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

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

---

## Offene Weine

<b>Bündner Riesling X Silvaner</b>	1 dl	5.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	25.00

\* \* \*

<b>Malanser Pinot Noir</b>	1 dl	6.00
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26.00

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Apocalisse, 2017</b>	1 dl	7.50
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	51.00

<b>Enate Chardonnay, 2018</b>	1 dl	7.50
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	51.00

\* \* \*

<b>McManis Cabernet Sauvignon, 2017</b>	1 dl	8.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	54.00

<b>Primitivo di Manduria, 2017</b>	1 dl	8.00
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	52.00

# FLASCHENWEINE

---

<b>Amedeo Episcopalis RxS, 2017, Cottinelli, Malans</b>	48.00
<b>Maienfelder RxS "Römersteig", 2017, Von Salis</b>	53.00
<b>Malanser Chardonnay, 2017, P. Wegelin, Malans</b>	63.00
<b>St. Saphorin, 2016, Bernard Bovy, Chexbres</b>	52.00
<b>Sancerre, 2017, Domaine de Sarry, Loire</b>	55.00
<b>Pinot Grigio, 2017, Ronchi di Manzano, Friuli</b>	54.00
<b>Tebaldo, 2017, Azienda Vitivinicola Cìu Cìu, Marche</b>	49.00

\* \* \*

<b>Jeninser Pinot Noir, 2016, von Salis, Maienfeld</b>	52.00
<b>Pinot Noir Reserve Malans, 2016, Cottinelli</b>	59.00
<b>Maienfelder Pinot Noir, 2016, Markus Stäger</b>	56.00
<b>Saleggi Merlot di Losone, 2016, Angelo Delea, Tessin</b>	54.00
<b>Ripasso della Valpolicella, 2015, Tommasi, Veneto</b>	55.00
<b>Magnum</b>	100.00
<b>Il Pino di Biserno, 2016, Petit Verdot Bolgheri, Toskana</b>	95.00
<b>La Massa, 2015, Sangiovese/Cabernet. G.Motta, Toskana</b>	58.00
<b>Vallobera Rioja Crianza, 2015, Javier San Pedro</b>	51.00
<b>Magnum</b>	92.00
<b>Aalto, 2016, Bodegas Aalto, Ribera del Duero</b>	87.00

Jahrgangänderungen vorbehalten

Alle Preis in CHF, inkl. MwSt. – SO 19 – 06.19

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.