



# Herzlich Willkommen im Prättschli-Stall

## KALTE GERICHTE

---

<b>Alpenplättli</b>	27
mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert	
<b>Schanfigger Buresalsiz</b>	18
<b>Maraner Alpkäse, 150g</b>	22
mit Birnenbrot	
<b>Beefsteak Tatar, 70g / 140g</b>	26/34
mit geröstetem Toast, Ruchbrot und Butter	
<b>Sandwich, wahlweise mit Salami, gekochtem/rohem Schinken oder Käse</b>	14

## SALATE

---

<b>Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b>	19
auf Rucola-Beet, dazu frisches Basilikum	
<b>Wander-Salat</b>	27
mit frischen Früchten und Pouletbruststreifen	
<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	12
grün oder gemischt	

## SUPPEN

---

<b>Rindskraftbrühe, 2dl oder 4dl</b>	9/14
wahlweise mit Flädli oder Rindermarkscheiben	
<b>Bündner Gerstensuppe, 2dl oder 4dl</b>	10/15

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	16
	mit Pommes Frites	22
1 Paar Aroslerli	mit Brot	16
	mit Pommes Frites	22
Speckrösti mit Alpkäse und Spiegelei		25
Äplermagronen		24
Makkaroni in Käse-Rahmsauce, mit Kartoffeln, Zwiebeln, Speck und Apfelmus		
Pizokel-Pfanne		
mit frischem Spinat und überbacken mit Käse		
wahlweise mit Speck oder vegetarisch		27/25
Spareribs mit Krautsalat und Country-Kartoffeln		34
Rinderfilet (200g) vom Grill mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Beilage nach Wahl		54
Spaghetti mit Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Knoblauch		35
Linsenragout mit Süsskartoffeln		29
<u>Unser Spezialangebot am Abend ab 17.30 Uhr:</u>		
"Stall-Wienerschnitzel" vom Kalb	2 Schnitzel	44
mit Pommes Frites oder Salat	1 Schnitzel	38

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

---

Hühnerjagd "Jambolina"		17
Chicken Nuggets mit Pommes Frites		
Pasta "Meimo"		16
Kinderspaghetti mit Bolognese-, Tomatensauce oder nature		
Kinderpizza "Amelia"		16
mit Tomaten, Schinken und Mozzarella		

## D E S S E R T S

---

Lauwarmes Schokoladenküchlein		14
mit flüssigem Herz, dazu eine Kugel Vanilleglace und Rahm		
Gebrannte Creme		14
mit frischen Früchten und Rahm		
Prätschli-Eiskaffee		14
Verschiedene Glace	pro Kugel	4.50
Hausgemachte Fruchtwähe		7.50
Zuschlag Rahm		2

# 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	8.00
Gespritzter Weisser		7.00
Aperol Spritz		10.00
Hugo		10.00
Crodino Spritz		10.00
Crodino alkoholfrei	2dl	5.50
Appenzeller, Ramazotti, Campari, Cynar	4cl	7.50
Rossi, Martini rot/weiss, Sherry Tio Pepe	4cl	7.50
Kirsch, Zwetschge, Chrüter, Obstler	2cl	6.20
Williams, Himbeergeist	2cl	6.20
Vieille Prune / Vieille Poire	2cl	8.00
Hausgemachter IVA.	2cl	6.00
Theo's Röteli	4cl	7.50

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee/Espresso/Tee		4.50
Capuccino/Schale		5.00
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	6
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26

\* \* \*

<b>Malanser Pinot Noir</b>	1 dl	6.50
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	27

## Flaschenweine im Offenausschank

<b>Apocalisse, 2019</b>	1 dl	7.50
<i>Angelo Delea, Losone</i>	Flasche	51

<b>Enate Chardonnay, 2021</b>	1 dl	7.50
<i>Enate Viñedos del Alto Aragon, Spanien</i>	Flasche	51

\* \* \*

<b>McManis Cabernet Sauvignon, 2019</b>	1 dl	8.50
<i>McManis Family Vineyards, Kalifornien</i>	Flasche	54

<b>Primitivo di Manduria, 2019</b>	1 dl	8
<i>Papale, Apulien</i>	Flasche	52

# FLASCHENWEINE

---

<b>Amedeo Episcopalis RxS, 2020/21, Cottinelli, Malans</b>	49
<b>Maienfelder Sauvignon Blanc, 2020/21, Cottinelli, Malans</b>	59
<b>Malanser Chardonnay, 2019, P. Wegelin, Malans</b>	66
<b>St. Saphorin, 2020, Bernard Bovy, Chexbres</b>	53
<b>Sancerre, 2019, Domaine de Sarry, Loire</b>	56
<b>Roero Arneis Serra Lupini, 2020, Angelo Negro &amp; Figli</b>	52
<b>Tebaldo, 2019, Azienda Vitivinicola Ciù Ciù, Marche</b>	50

\* \* \*

<b>Jeninser Pinot Noir, 2019, von Salis, Maienfeld</b>	53
<b>Pinot Noir Reserve Malans, 2018, Cottinelli</b>	62
<b>Maienfelder Pinot Noir, 2019, Markus Stäger</b>	59
<b>Saleggi Merlot di Losone, 2019, Angelo Delea, Tessin</b>	56
<b>Ripasso della Valpolicella, 2018, Tommasi, Veneto</b>	55
<i>Magnum (2017)</i>	100
<b>Il Pino di Biserno, 2019, Petit Verdot Bolgheri, Toskana</b>	98
<b>Brunello di Montalcino, 2016, Sangiovese, S. Nardi, Tosk.</b>	84
<b>Vallobera Rioja Crianza, 2018, Javier San Pedro</b>	52
<i>Magnum (2018)</i>	92
<b>Aalto, 2019, Bodegas Aalto, Ribera del Duero</b>	92

Jahrgangänderungen vorbehalten

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. – SO 22 - 06.22 / Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.