

# Herzlich Willkommen im Prätschli-Stall

## KALTE GERICHTE

---

<b>Alpenplättli</b>	27
mit geräuchertem Speck, Buresalsiz und Maraner Alpkäse, reichhaltig garniert	
<b>Schanfigger Buresalsiz</b>	18
von Peter Sprecher, Hofmetzgerei Sonnenrüti, Langwies	
<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

## KINDERTELLER

---

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

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

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.

## 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
Prätschli Hot Dog	reichhaltig garniert	21
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
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
Rinderfilet (200g) vom Grill	mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Beilage nach Wahl	54

## 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

Bündner Riesling X Silvaner	1 dl	6
<i>von Salis, Maienfeld</i>	5 dl	26

\* \* \*

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

## Flaschenweine im Offenausschank

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

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

\* \* \*

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

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

# FLASCHENWEINE

---

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

\* \* \*

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