

Saisongerichte

Herzhafte Bündner Gerstensuppe in unserer fleischlosen Variante mit einem knusprigen Auberginenchip *vegetarisch* 9.50

Hausgemachte Kürbiscrème mit Ciabattatoast und mit Kürbiskernöl verfeinert *vegan* 9.50

Herbstlicher Nüsslisalat nach Jäger Art an hausgemachter Kräutervinaigrette mit gebratenen Speckwürfeln, Pilzen, Silberzwiebeln und knusprigen Croutons als Vorspeise oder Hauptgericht 14.50
23.50

Grossvaters Herbströsti mit sautierten Birnenschnitzen, Waldpilzen und mit Alpkäse überbacken *vegetarisch* 23.50

Klassischer Hirschkraut mit Rotkraut und glasierten Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Spätzli 29.50

Kurz gebratenes Rehschnitzel an einer Traubensauce mit Rotkraut und glasierten Marroni, Rosenkohl und einem Preiselbeerapfel, dazu gebratene Spätzli 36.50

Äs Stück vom Alpschwein 32.50

Wir haben uns eine Sau von der Alp il Bot in Bonaduz im Graubünden gekauft. Erstklassiges Fleisch von einem glücklichen Tier mit viel Auslauf.

Ganz in Sinn unserer Nose to tail Philosophie, verarbeiten wir alle Stücke. Fragt unseren Service nach dem aktuellen Angebot.

nose to tail

Salate und Würzbissen

Knackiger grüner Blattsalat	vegan	8.50
Bunter gemischter Marktsalat	vegan	9.50
Hausgemachte Tagessuppe	vegetarisch	8.50
Rindskraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädli, abgeschmeckt mit Sherry		9.50
Apéroteller mit Mostbröckli, Bündner Salsiz, Bauernspeck und Schweizer Käse, dazu Silberzwiebeln und Gewürzgurken		19.50
Würzige, in der Pfanne gebratene Tofuwürfel mit Curry, sautierten Pilzen, Zwiebeln und Tomaten auf buntem Blattsalat als Vorspeise oder Hauptgericht	vegan	14.50 23.50
Fitnesssteller mit saftiger Pouletbrust und gemischtem Salat, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter		25.50
Egliknusperli im Bierteig, auf knackigem Marktsalat, dazu hausgemachte Tatarsauce		29.50
Beefsteak Tartar mit Brandy verfeinert, serviert mit Ei, Kapern, Zwiebeln und Toast		
kleine Portion 70 Gramm		24.50
grosse Portion 140 Gramm		29.50

*"Wer zum Teufel, will denn
Schauspieler sprechen hören?"*

*Harry M. Warner, Chef von
Warner Brothers - 1927*

Hauptgänge

Hausgemachte Rösti Walliser Art mit Tomatenscheiben und knusprigem Raclettekäse gratiniert	vegetarisch	22.50
Sämiger Kürbisrisotto mit frischem Thymian, Sellerie und Knoblauch, garniert mit einem Auberginenchip	vegan	24.50
Saisonaler Gemüseteller mit Falafel, einem Spiegelei und mit Sauerhalbrahm serviert	vegetarisch	26.50
Farbige Gemüselasagne an Meerrettichrahmsauce mit Randen, Muscatkürbis und Blattspinat	vegetarisch	26.50
Quorngeschnetztes Zürcher Art mit Champignons an einer würzigen Rahmsauce, serviert mit einer goldbraun gebratenen Rösti	vegetarisch	31.50
Rinds Entrecôte Café de Paris mit Saisongemüse und Pommes frites		39.50
Extra Beilage		6.50
Pommes Frites	Rösti	
Röstikroketten	Reis	
Saisongemüse	Nudeln	
Salzkartoffeln	Salat	

"Dass das Automobil praktisch die Grenzen seiner Entwicklung erreicht hat, wird daran deutlich, dass im vergangenen Jahr keine nennenswerten Verbesserungen erzielt wurden."

*Aus der Zeitschrift
Scientific American - 1909*

Klassiker

Paniertes Schnitzel vom Schwein, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	25.50
Kutteln Zürcher Art an einer Weissweinsauce mit Kümmel abgeschmeckt und serviert im Silberpfännchen, dazu Salzkartoffeln	nose to tail 26.50
Kutteln Tessiner Art an einer würzigen Tomatensauce serviert im Silberpfännchen, dazu Salzkartoffeln	nose to tail 26.50
Hausgemachtes Schweins Cordon Bleu, gefüllt mit rezentem Gruyère und saftigem Bauernschinken, serviert mit Pommes Frites und Gemüse	29.50
Mageres Siedfleisch mit rassigem Meerrettichschaum, Preiselbeeren und würzigen Senf Früchten, serviert mit Salzkartoffeln	29.50
Geschnetzelter Kalbsleber in der Pfanne sautiert, mit frischen Kräutern verfeinert und neben einer knusprigen Rösti serviert	nose to tail 32.50
Zürcher Geschnetzelter mit Kalbfleisch an einer rahmigen Weissweinsauce mit Champignons wahlweise mit oder ohne Nierli, serviert mit einer goldbraun gebratenen Rösti	nose to tail 39.50

*"Die weltweite Nachfrage nach Kraftfahrzeugen
wird eine Million nicht überschreiten.
Allein schon aus Mangel
an verfügbaren Chauffeuren."*

Gottlieb Daimler - 1901

Unsere beliebten Saisondesserts

Miniversion unserer gebrannten Crème nach Grosi Art mit einer klitzekleinen Rahmhaube zum abgewöhnä	4.50
Vermicelles mit Meringue und Rahm	9.50
Coupe Nesselrode mit Vermicelles, Mövenpick Vanilleglace, Meringue und Rahm	11.50
Hausgemachtes Zwetschgenkompott mit Vanilleglace und Rahm	12.50



Weinstube im Jahr 1938