



# ABENDKARTE

# HERZLICH WILLKOMMEN

## VORSPEISEN

<b>Schwyzter Rauchforelle</b> glutenfrei mit Kräutersalat an Limonendressing, Meerrettichschaum, gepickeltem weissen Spargel und Erdbeeren	18.00
<b>Nüsslisalat</b> Castieler Bio Ei, Croûtons, Maraner Alp Sauerrahmdressing mit Maraner Rauchlachsstreifen	14.50 22.00
<b>Auf Maran geräucherter Schottischer «Label Rouge» Lachs</b> mit hausgemachter Senf-Dillsauce, Meerrettichrahm, Toastbrot und Butter	26.00 kleine Portion 19.50
<b>Veganes Auberginen-Okara Tatar mit Gelberbsenknusperli</b> glutenfrei, lactosefrei mit süss-sauer eingelegten Gurken, gepickelten Radieschen und Olivenkohle	18.00
<b>Bärlauchcrèmesuppe</b> glutenfrei	9.00

## HAUPTGÄNGE

<b>Emmentaler Rindshohrückenfiletsteak</b>		42.00
Speck-Waldpilzsauce, Lattich	klein	31.50
<b>Langwieser Natura Beef Lebergeschnetzeltes</b>		40.00
mit Butter, grünem Spargel, Schnittlauch	klein	31.50
<b>Schwyzer «Brüggli» Saibling</b>		44.00
auf Aroser Fichte gegart, Spinat, Weissweinsauce	klein	33.00
<b>Massaman Thai-Curry</b> vegan, glutenfrei, lactosefrei		32.00
mit Peperoni, Aubergine und Erdnüssen		
<b>Chiccorée-Piccata</b>		28.00
frittierte Champignons, Tomaten-Peperonisauce		

## STÄRKEBEILAGEN

<b>Basmatireis</b>		4.50
<b>Pommes frites</b>		5.00
<b>Knöpfli</b>		6.00
<b>Rösti</b>		12.00
<b>Linguine</b>		5.00
<b>Gemüse garnitur</b>		6.00

## AB 2 PERSONEN

<b>Chateaubriand vom Schweizer Rindsfilet</b>	p/Person	68.00
Gemüseauswahl, eine Sauce nach Wahl: Sauce Béarnaise, Grünpfeffersauce oder hausgemachte Kräuterbutter.		
Inkl. einer Beilage nach Wahl		

# IN UNSEREM BÜNDNER STÜBLI

<b>Käsefondue</b>	p/Person	26.00
zusätzlich Gschwellti	p/Person	5.00
Extra 200g Käse	zusätzlich	19.00

## DESSERTS · KÄSE

**Erdbeer-Rhabarber-Mascarponecrème** glutenfrei 9.00

**Zitronen-Joghurtparfait** 14.00  
auf Orangencarpaccio und Pistaziencrème

**Bündner Bio-Milchglacé von Gletsch Balnot in Surava**  
**1 Kugel Glacé/Sorbet** 4.00  
Bio-Milchglacé: Arvenholz, Mocca, Schokolade, Vanille, Erdbeer-Joghurt, Caramel  
Sorbetts: Sanddorn, Heidelbeere, Limone, Kirsche

**Auswahl von verschiedenen Schweizer Weich- und Hartkäsen** 16.00  
je nach Angebot von Walter Niklaus, Käser der Sennerei Maran,  
von Maria Meyer der Bio Sennerei Andeer/GR und von Jumi-Käse in Boll/BE.

**Herkunftsländer Fleisch:**  
Rind: Schweiz. Kalb: Schweiz.

**Herkunftsländer Fisch:**  
Lachs: Zucht, Lostallo, GR und Zucht, Schottland (Label Rouge). Saibling: Zucht, Sattel, SZ, Schweiz.

**Deklaration der Allergene:**  
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen der einzelnen Gerichte wenden Sie sich bitte an unser Service-Team.

## ECHT. ZUHAUSE.