# WINTER KARTE

**rinds carpaccio** 110 gr I 180 gr 17 I gross 26
Rindshuftfilet hauchdünn geschnitten, Rucola,
Parmesan, Balsamico, Trüffelöl - Toast und Butter

**caesar salat** 13 I gross 19
Lattich und Eisberg, knusprige Speck, Croûtons, Parmesanspäne
an rassigem Caesar Dressing

**winter salat**
Nüsslisalat, gebratener Bündner-Frischziger, Orangen 13 I gross 19
Granatapfel, Haus-Dressing: Balsamico oder French

**vegane frühlingsrollen** 14 I gross 21
Hausgemachte Frühlingsrollen, Gurkensalat mit Sesamvinaigrette,
homemade Sweet-Chili Sauce und Ingwer-Soja Dip

……

**rüebli-ingwer suppe**
Sauerrahm und homemade Samosa 11 I gross 16

…….

**Herkunft**
Schwein/Poulet/Rind/Kalb/Brot/Egli: SCHWEIZ
Hirschfilet gejagt: TSCHECHIEN

**Allergene**
Über Zutaten und daraus hergestellte Erzeugnisse, die Allergien oder andere
unerwünschte Reaktionen auslösen, informieren wir Sie gerne

# Regional

**bizochels mit birnen** 25
Rezept meiner Urgrossmutter: Teiggericht mit Kräutern, 15 I Kind
Quark, gekochten Birnen, Bergkäse und Röstzwiebeln

**capuns tatta leni** 28
Mangoldwickel nach Originalrezept in Milchsauce gekocht
und mit Bergkäse, Speck und Röstzwiebeln überschäumt

**rösti d'alp** 26
Knusprige Rösti mit rezentem Raclette Käse überbacken
Schmortomate und Spiegelei

**raviuls da trin** 27
Hausgemachte Dörrbirnen-Ravioli nach traditionellem
Trinser Rezept mit Bergkäse und Nuss-Salbei Butter

# Klassiker

**kalbs rahmschnitzel** 35 I 150 gr
Saftige Schnitzel rosa gebraten an Rahmsauce, Wintergemüse 19 I Kind
hausgemachte Tagliatelle mit Käse **oder** knuspriger Rösti

**cordon bleu rolle «rätia»** 37 I 320 gr
vom Schweinsrücken mit Vacherinkäse und Rohschinken 28 I 160gr
gefüllt - Pommes frites, gebratenem Gemüse und Cocktailsauce

**rindsfilet mit trüffelbutter** 39 I 140 gr
medium gebratene Medaillons mit Speck auf Butterbohnen 45 I 200 gr
Tomätchen, frischem Spinat und Pommes frites

## hirschfilet

butterzart aus freier Wildbahn, Jus mit regionalen Steinpilzen 37 I 160 gr
frittierten Zwiebelringen, Rahmwirz und Rösti **oder** Tagliatelle

## chicken parmigiana 34 I 180 gr

In Panko-Parmesan Panade gebratene Pouletbrust **oder** Aubergine 29 I vegi
mit Tomate & Mozzarella überbacken – Tagliatelle **oder** Pommes

## egli knusperli 36 I 150 gr

Bergquellfisch aus Frutigen im Backteig, Quark-Tartarsauce
Beilagensalat an Balsamico Dressing - Pommes frites **oder** Jasminreis

# THAI

## panang curry 36 I Rind

mit Rindsfilet oder plant-based Geschnetzeltem, Mini-Mais, 29 I plant-based
Thai Basilikum, Tomätchen, Erbsen, Nüssen, Koriander und Jasminreis

## süss sauer 34 I Poulet

Pouletbrust in Tempura oder paniertem Tofu, Ananas 29 I Tofu paniert
Mango, Banane, Peperoni, Kokosraspeln und Jasminreis

## phad thai 28 I Poulet

Reisnudelgericht mit Poulet, Tofu, Chilli, Nüssen 26 I Tofu nature
Spinat, Chinakohl und Ei – homemade Sweet Chili

# KINDER

| | |
|---|---|
| **Portion Pommes** mit Ketchup und Mayo | 8 |
| **Chicken Nuggets (5)** Naturform, Pommes frites | 15 |
| **Bizochels** mit Birnen und Käse | 15 |
| **Rahmschnitzel** vom Kalb, Nudeln mit Käse | 19 |