



Herzlich willkommen im Schweizerhaus

Bei uns wird alles frisch und „à la minute“ zubereitet.
Wir verwenden, wenn immer möglich,
Produkte aus der näheren Umgebung.

Gluten- oder Laktoseintoleranz?
Alle Gerichte sind entsprechend markiert.
Bei allfälligen, sonstigen Allergien wenden Sie sich bitte
an unsere Mitarbeiter.

**Die meisten Hauptspeisen können Sie auch als
kleinere Portion bestellen.
(Reduktion CHF 5.00)**

Wir bemühen uns um einen flinken, aufmerksamen und adretten Service
und hoffen, Ihnen einen schönen Aufenthalt zu bereiten.

„Viva und an Guata mitanand“!



**Jürg und Karoline Wintsch, Gastgeber
Thomas Müller, Küchenchef**

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen aus erstklassigen Metzgereien und Zulieferbetrieben aus folgenden
Ländern:

Rind: CH; Kalb: CH, Bergell; Lamm, Gitzi: CH, Bergell; Wild: je nach Saison CH/EU; Geflügel: CH.

Rauchlachs: Norwegen; Forelle: Schweiz; Wolfsbarsch: Griechenland; Scampi: Vietnam.

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Schweizerhaus Spezialitäten

12.00 – 14.00 Uhr

Feine Grilladen

Schweins-T-Bone Steak 250 g	26.00
Rindsfilet 180 g	41.00
Rindshuftsteak 180 g	26.00
Bio-Kalbspailard vom Bergell 160 g	30.00
Zigeunerspiess (nur vom Holzkohलग्रिल, 12.00 – 14.00 Uhr) 180 g Rindshuft, Cipollata und Speck	28.00
Mariniertes Poulet-Spiesschen 200 g	25.00

Zu diesen Grilladen servieren wir Ihnen Kräuterbutter

Grosse Spezial-Kalbsbratwurst 200 g	15.00
Luganighetta , Bergeller Schweinsbratwurst	15.00
Bergeller Maroni-Schweinsbratwurst 180 g	15.00
Hirschbratwurst 150 g (AT/CH)	13.50

Zu allen Gerichten servieren wir ein „Gold-Bürli“

(eine Art Semmel von Hand gemacht ohne chemische Zusätze,
keine Stabilisatoren und Backtreibmittel)

Beilagen:

Pommes frites oder Kartoffelsalat	6.00
Rosmarinkartoffeln oder Reis oder Nudeln	6.00
Kleine Gemüseauswahl oder Rösti	7.50
Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder Beilagensalat	7.50

Garstufen von Fleisch:

<u>Deutsch</u>	<u>Italienisch</u>	<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

Auf unserem Grill wird ausschliesslich Schweizer Fleisch verwendet.

«Trota alla piota»

(Freitag, Samstag und Sonntag, bei schönem Wetter, 12.00 – 14.00 Uhr)

Forelle auf der Steinplatte gebraten mit kleinem gemischtem Salat <u>oder</u> Salzkartoffeln <u>oder</u> Reis	35.00
---	-------

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Mittagskarte

12.00 – 15.00 Uhr

Feinste Süsspchen

Bündner Gerstensuppe		13.00
Karotten-Ingwersuppe mit Koriander	LG	13.00
Flädli suppe		9.50
Maron isuppe von und mit Bergeller Dörrmaroni	G	13.00
Spatz in der Gamelle Rindsbouillon mit Rindfleischstreifen, Nüdeli und Gemüsejulienne	L	15.00

Salate

Schweizerhaus Salat (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons	LV	13.50 p.P.
Blattsalat	LG	11.00
Caesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen vom «Alpstein», Speck, Parmesan und Croûtons	gross klein	27.00 19.00
Nüssli- und Rucolasalat mit Speck, Croûtons, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen		18.00
<u>Hausgemachtes Dressing nach Wahl:</u> Balsamico LG , French G , Feigen-Senf G		

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.



Kleinigkeiten und kalte Köstlichkeiten

Vitello tonnato	G	19.00
Fein geschnittenes Bergeller Bio-Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Zwiebeln und Kapern		
Bündnerfleisch-Carpaccio	LG	21.00
mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing		
Bündnerfleisch-Teller	LG	29.50
Bündnerteller	G	29.50
Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse		
Original Bündner Hirschsalsiz	LG	14.00
Rindstatar	LG	gross 32.00 klein 21.00
mit Toast und Butter		
Bergeller Bergkäse mit getrockneten Tomaten	G	17.00
Zweierlei Bergeller Bergkäse mit unterschiedlichen Reifestadien: 6 Monate und 12 Monate gereift		
Frischer Ziegenkäse mit Olivenöl und Rosmarin	GV	15.00
serviert mit Rucola und getrockneten Tomaten		
„Iklämts“ (Sandwich) Hausbrot mit:		
Schinken <u>oder</u> Käse <u>oder</u> Salami		9.50
Bündnerfleisch <u>oder</u> Rohschinken		12.00
Rauchlachs		12.00



Fisch

Gebratene Wolfsbarschfilets 38.00
auf mediterranem Gemüse
Weissweinsauce und Rosmarinkartoffeln

Rösti

Schweizerhaus Rösti **G** 35.00
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes, mit Käse gratiniert

Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata 27.00

Lachs-Rösti mit geräuchertem Lachs, **G** 29.00
Spinat und Crème fraîche

Engadiner Rösti mit Ziegenkäsecreme **G** 29.00
getrockneten Tomaten und krossen Bündnerfleisch-Chips

Garten-Rösti mit buntem Gemüse, Rosmarinsauce **LG**V 27.00

Dauerbrenner und Klassiker

„Züri-Gschnätzlets“ Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes **G** 39.00
an Rahmsauce mit Pilzen, mit Nudeln oder Rösti

Wiener Schnitzel Bergeller Bio-Kalbsschnitzel **L** 42.00
mit Pommes frites oder Tomatenspaghetti

Riz Casimir **L** 39.50
Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen an pikanter Currysauce
garniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis

Cordon bleu Bergeller Bio-Kalbfleisch 43.00
gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse
glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Hirschentrecôte 37.00
mit Kräuterkruste auf Steinpilzcrèmesauce
Schupfnudeln und Rahmwirsing



Pasta und Bodenständiges „urchig + guet“

Capuns Bündner Spezialität		27.00
Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		
Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden		24.00
ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		
Duett von Capuns und Pizokels		27.00
Pizzoccheri valtellinese	V	27.00
Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei		
Äpler Makkaroni	gross	26.00
mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Schmelzzwiebeln	klein	18.00
dazu servieren wir Apfelmus		
Ghackets mit Hörnli		24.00
mit Käse gratiniert dazu servieren wir Apfelmus		
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese	L	19.50
al Pesto	LV	18.00
Piri Piri (mit Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	L	25.50
„Früchte Casimir“	LV	27.00
Früchte an pikanter Currysauce mit gebackener Banane und Reis		



Käsefondues

Traditionelles Käsefondue	29.00
Käsefondue mit frischem Trüffel und Trüffelöl	34.00
Käsefondue mit Steinpilzen	32.00
Käsefondue moitié-moitié , (Gruyère und Vacherin fribourgeois)	31.00

Die Käsefondues servieren wir mit Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihr Käsefondue leicht und luftiger mit Schaumwein anstelle von Weisswein.

Raclette mit Raclettekartoffeln, Silberzwiebeln, Essiggurken, Champignons und Ananas	29.00
--	-------

Raclette und Käsefondue ab zwei Personen, Preise pro Person, auch für 1 Person möglich: Zuschlag: CHF 4.00

Kinderkarte für Kids bis 12 Jahre

Kleiner gemischter Salat French- G oder Balsamicodressing LG V	L	7.00
Geissenpeter-Teller paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites	L	14.00
Kids-Hörnli Ghackets mit Hörnli und Apfelmus, mit Käse gratiniert		12.00
Würmli-Teller Puschlaver Molino-Spaghetti napoli <u>oder</u> bolognese	L	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	L	12.00
Hot Dog mit Pommes frites		12.00

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.