

# 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

## Als Aperitif empfehlen wir:

1 Cüpli <b>Veuve Alice Margot</b> , brut, Champagne	13.00/dl
Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay - feinperliger Champagner	
1 Glas <b>Bündner Schaumwein «Perla»</b> , Philipp Grendelmeier	9.00/dl
100 % Pinot noir, Méthode traditionnelle, kribbelnd und spritzig, trocken	

Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen aus erstklassigen Metzgereien und Zulieferbetrieben aus folgenden Ländern:  
Rind: CH; Kalb: CH, Bergell; Lamm, Gitz: 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.

# Abendkarte

18.00 – 21.00 Uhr

## Regionalmenü

### Bündnerfleisch-Carpaccio **GL**

mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing

\*\*\*

### Rehsaltimbocca **GL**

mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto

Rotweinbirne und frischer Blattspinat

\*\*\*

### Warmer Himbeergratin **G**

mit Vanilleeis

\*\*\*

\*

Menü komplett 67.00

nur Hauptgang 39.00

## Salate

**Schweizerhaus Salat** (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) **LV** 13.50 p.P.  
verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse,  
Obst, Kernen und Croûtons

**Blattsalat** **LGV** 11.00

**Caesar Salad** klein 19.00  
mit gebratenen Pouletstreifen vom «Alpstein» gross 27.00  
Speck, Parmesan und Croûtons

**Nüssli- und Rucolasalat** 18.00  
mit Speck, Croûtons, gekochtem Ei und Sonnenblumenkernen

Hausgemachtes Dressing nach Wahl: Balsamico **LGV**, French **G**, Feigen-Senf **GV**

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Feinste Süppchen

<b>Bündner Gerstensuppe</b>		13.00
<b>Karotten-Ingwersuppe</b> mit Koriander	<b>LGV</b>	13.00
<b>Flädli</b> suppe		9.50
<b>Maronicrèmesuppe</b> von und mit Bergeller Dörrmaroni	<b>GV</b>	13.00

## Vorspeisen

<b>Vitello tonnato</b>	<b>G</b>	19.00
Fein geschnittenes Bergeller Bio-Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Zwiebeln und Kapern		
<b>Sautierte Riesengarnelen</b>	<b>LG</b>	19.00
in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Tomaten		
<b>Polenta Onsernone</b> mit geschmolzenem Gorgonzola	<b>GV</b>	17.00
<b>Bündnerfleisch-Carpaccio</b> mit Maronen, Minze, Parmesanspänen und Limonen-Dressing	<b>LG</b>	21.00
<b>Bündnerfleisch-Teller</b>	<b>LG</b>	21.00
<b>Bündnerteller</b> Bündner Rohschinken	<b>G</b>	21.00
Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse		
<b>Rindstatar</b>	<b>LG</b> klein	21.00
mit Toast und Butter		gross 32.00
<b>Frischer Ziegenkäse</b> mit Olivenöl, Rosmarin	<b>GV</b>	15.00
Rucola und getrockneten Tomaten		

## Fischecke

<b>Forelle „Müller Art“</b> mit Mandelbutter		36.00
Salzkartoffeln <u>oder</u> Reis		
<b>Gebratene Wolfsbarschfilets</b> an Weissweinsauce		38.00
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln		

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Chickeria - Glückliche Hühner vom Alpstein (Appenzell)

<b>Coq au vin</b> mit Champignons und Speck und Kartoffelstampf	<b>GL</b>	35.00
<b>Tandoori-Pouletbrust</b> gebratene Pouletbrust mit Tandoori mariniert mit Joghurt, Basmatireis und Limette	<b>G</b>	31.00
<b>Rotes, scharfes Thai-Curry</b> mit Pouletstreifen Basmatireis, verschiedene Gemüse, Sprossen und Pilzen	<b>GL</b>	29.00

## Einheimisches - Rösti - Pasta

<b>Capuns</b> Bündner Spezialität Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern in Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		27.00
<b>Pizokels</b> bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		24.00
<b>Duett von Capuns und Pizokels</b>		27.00
<b>Pizzoccheri valtellinese</b> Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei	<b>V</b>	27.00
<b>Schweizerhaus Rösti</b> Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti mit Käse gratiniert	<b>G</b>	35.00
<b>Buure Rösti</b> mit Spiegelei, Speck und Cipollata		27.00
<b>Lachs-Rösti</b> mit geräuchertem Lachs, Spinat und Crème fraîche	<b>G</b>	29.00
<b>Garten-Rösti</b> mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	<b>LGV</b>	27.00

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

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

**Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory**  
alla napoletana LV 18.00  
alla bolognese L 19.50  
al Pesto LV 18.00  
Piri Piri (Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl) L 25.50

## Dauerbrenner und Klassiker

**Engadiner Topf** 42.00  
Schweins-, Rinds- und Bergeller Bio-Kalbsfilet  
serviert mit Pizokels, Grilltomate und Schweizer Dörrbohnen

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

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

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

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

**„Früchte Casimir“** LV 27.00  
Früchte an pikanter Currysauce  
gebackene Banane und Reis

**Rehsaltimbocca** LG 39.00  
mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto  
Rotweibirne und frischer Blattspinat

L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

<b>Geschmortes Bergeller Gitzi-Gigot</b> auf Rosmarinkartoffel-Tomaten-Ragout und grünen Bohnen	<b>LG</b>	42.00
<b>Ossobuco alla milanese</b> mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	<b>G</b>	38.00
<b>Rosa gebratenes Hirschentrecôte</b> mit Kräuterkruste auf Steinpilzcrèmesauce Schupfnudeln und Rahmwirsing		37.00
<b>Chateaubriand</b> (ab zwei Personen, Preis pro Person) Rindsfilet (200 g pro Person), mit grosser Gemüseauswahl Sauce Béarnaise, Beilagen nach Wahl (schonendes Garen braucht ca. 30 Minuten)		59.00

## Grilladen

<b>Schweins-T-Bone Steak</b> 250 g		26.00
<b>Rindsfilet</b> 180 g		41.00
<b>Rindshuftsteak</b> 180 g		26.00
<b>Bio-Kalbspailard vom Bergell</b> 160 g dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter		30.00

### Beilagen:

Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln		6.00
Reis oder Nudeln		6.00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <u>oder</u> Gemüseauswahl <u>oder</u> Rösti		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

## Fondue Chinoise

servieren wir ab zwei Personen, Preis pro Person		58.00
Dünne Kalbs-, Schweins- und Rindfleischtranchen (180 g) in Bouillon gekocht. Dazu reichen wir Trockenreis und viele ausgewählte Zutaten. Zum Schluss trinkt man die wunderbare Bouillon.		

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## Käsefondues

<b>Traditionelles Käsefondue</b>	29.00
<b>Tomaten mit frischem Trüffel und Trüffelöl</b>	34.00
<b>Käsefondue mit Steinpilzen</b>	32.00
<b>Käsefondue moitié-moitié</b> (Gruyère + Vacherin fribourgeois)	31.00

dazu servieren wir Brotwürfelchen und/oder Kartoffeln

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

**Raclette** (200 g) 29.00

dazu reichen wir Raclettekartoffeln und diversen Beilagen:  
Silberzwiebelchen, Essiggurken, Champignons und Ananas

**Käsefondues und Raclette** - ab zwei Personen, Preis pro Person  
jedoch auch nur für eine Person möglich, Zuschlag CHF 4.00  
Aufpreis à discrétion + CHF 5.00 pro Person

Käsefondues und Raclette werden  
nur im Engadiner Stübli serviert.

**L = laktosefrei G = glutenfrei V = vegetarisch**

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.