

# Willkommen

Wie schön, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Die Küche bereitet Ihre Speisen frisch zu und verzichten dabei auf Hilfsmittel.  
Der Umwelt zuliebe setzen wir ein Augenmerk auf Saisonalität und möglichst kurze Lieferwege.

Nehmen Sie sich eine Auszeit und geniessen Sie das einmalige Ambiente dieses historischen Gebäudes, das bereits seit dem 16. Jahrhundert als Gaststube dient.

Essen soll Freude bereiten, sowohl beim Zubereiten als auch beim Geniessen.  
Sollte es einmal etwas länger dauern, bitten wir Sie um Ihr Verständnis.  
Unsere Küche nimmt sich bewusst die Zeit, jedes Gericht mit Hingabe für Sie zuzubereiten.

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.  
Unser Fleisch, Geflügel und Fisch stammen ausschliesslich aus der Schweiz.  
Auch unser Brot wird aus Schweizer Rohstoffen hier im Land gebacken.

Haben Sie einen besonderen Wunsch?  
Lassen Sie es uns wissen – wir tun unser Bestes, um ihn zu erfüllen.

## Zum Teilen

---

*Auswahl an Käse und Fleisch für Zwei* 26.50

eine Zusammenstellung von Schweizer Käse- und Wurstwaren  
dazu servieren wir eingemachtes Gemüse, Brot und Butter

*Kleine Tapas Variation* 21.80

verschiedene Antipasti und Tapas ähnliche Leckereien  
unser Serviceteam informiert Sie über die aktuelle Auswahl

*Sandwiches* 8.00

wahlweise Fleischkäse, Schinken, Salami, Gruyère oder Appenzeller

*Pommes Frites* 8.50 | 12.50

als kleine oder grosse Portion erhältlich

## Zur Vorspeise

Klein | Gross

<i>Tagessuppe</i>	8.50   12.50
Täglich frisch zubereitet mit saisonalen Zutaten	
<i>Grüner Salat</i>	9.50   13.50
Bunt gemischte Blattsalate an einer Kräuter-Vinaigrette	
<i>Gemischter Salat</i>	12.00   16.00
Blatt- und Gemüsesalate an einer Kräuter-Vinaigrette	
<i>Honig glasierter Ziegenfrischkäse</i>	16.80
Süß- Sauerer Kürbis auf Radicchio an einer Apfelfvinaigrette	
<i>Glasierte Ränder</i>	15.50
mit gepufftem Buchweizen, Feta und Granatapfel	
<i>Grüner Linsensalat</i>	15.50
mit knusprigem Topinambur, Quitten und Tahini Dressing	
<i>Tatar vom Rind</i>	23.50   33.50
70g oder 140g frisch zubereiteter Tatar nach Art des Hauses	
mit eingelegtem Gemüse, Toastbrot und Butter	

## Für unsere Kleinen und Grossen

für Kinder | Gross

<i>Spaghetti Carbonara</i>	14.00   23.00
Carbonara mit Grana Padano, Merishauser Eiern und Speck	
<i>Penne Cinque Pi</i>	14.00   23.00
an einer leichten Tomatenrahmsauce mit geriebenem Käse	
<i>Chicken Nuggets</i>	16.00   24.00
Hausgemachte Knusperli aus der Brust mit Pommes Frites	
<i>Schnipo vom Schwein</i>	16.00   24.00
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	

## Vegetarische Gerichte

<i>Hausgemachte Ravioli</i>	32.00
gefüllt mit Ziegenkäsefrischkäse und Quark mit Quitte, Federkohl und Roquefortcreme	
<i>Hausgemachte Bündner Capuns</i>	28.50
dazu servieren wir eine Bergkäsesauce und Röstzwiebeln	
<i>Hausgemachte Marroni Gnocchi</i>	32.00
auf einer Rahmsauce aus Edelpilzen, gebackener Kürbis und Röstwirsing	

## Fleischgerichte

<i>Burger vom Wild</i>	32.00
Wild aus Lokaler Jagd mit Rotweinbirne und geschmortem Rotkraut knusprige Rosmarin Kartoffeln und rauchige Mayonnaise	
<i>Gefüllte Hähnchenbrust</i>	34.50
mit Kräuterfrischkäse und Baumnuss auf geröstetem Blumenkohlrissotto mit Speck	
<i>Cordon Bleu vom Schwein</i>	38.00
mit Schinken und Gruyère gefüllt, in einem grünen Kräutermantel dazu servieren wir Pommes Frites und buntes Gemüse	
<i>Geschmorte Kalbshaxe</i>	42.00
serviert mit einem Kürbis- Gersotto mit Baumnüssen & Speck dazu gibt es herbstliches Gemüse	
<i>200g Rinds Entrecôte vom Grill</i>	46.00
auf leicht rauchigem Selleriepüree mit Parmesan und buntem Gemüse	