

## SALATE

Tomatensalat mit Zwiebeln	8.00
Grüner Salat	6.00

## VOM GRILL

Servelat, CH	8.00
Bratwurst, CH	9.00
Hirschwurst, CH	9.50

Poulet - Brüstli, CH	200 gr	16.00
Schweinskotelette, CH	250 gr	19.00
Lammfilet, NZ/Aus	200 gr	22.00

Rinds-Entrecote, CH	200 gr	29.00
Kalbs Hohrücken-Steak, CH	220 gr	28.00

## ALS BEILAGEN

Baked potatoes mit Sauerrahm „Es hätt so lang's hätt“	5.00
Grilltomate	2.50
Maiskolben	4.50

## ETWAS KLEINES FÜR ZWISCHENDURCH

Bouillon mit Ei	7.00	
Bündner Salsiz „uf em Brettli“ (am Stück)	12.00	
Speck am Stück	200 gr	14.00
Bündner Plättli	120 gr	19.50
Portion Maraner Alpkäse (am Stück)	150 gr	13.00

## APERITIV

Campari (23 %)	40 cl	6.00
Pernod (45 %)	20 cl	5.50

## SCHNÄPSLI

Gin Gordons (37.5 %), Vodka Absolut (40 %)	40 cl	7.00
Whisky Ballantines / Four Roses (40 %)	40 cl	9.00
Remy Martin (40 %)	20 cl	9.00
Obstbranntwein, Kräuter (40 %)	20 cl	5.00
Pflümüli, Kirsch, Williams, Grappa (40 %)	20 cl	5.00

## BIER

Calanda Edelbräu Spezial	30 cl	4.60
Calanda Lager	58 cl	5.80
Erdinger Weissbier	50 cl	6.80
Clausthaler (alkoholfrei)	33 cl	4.60
Most	50 cl	5.80

## MINERALWASSER

Mineral, diverse	33 cl	4.20
Mineral ohne Kohlensäure	50 cl	5.20
Orangensaft Michel	20 cl	4.70
Red Bull	25 cl	5.00

## KAFFEE TEE PUNSCH

Kaffee, Espresso, Tee (diverse Sorten)	4.00
Skiwasser ohne Kirsch	4.00
Rum-, Orangen- und Apfelpunsch ohne Alkohol	4.00

## HEISSI WÄSSERLI

Schümli Pflümüli (40 %), Lady-Kafi (25 %)	40 cl	8.00
Kaffee fertig (40 %), Jägertee (44 %)	40 cl	7.00
Skiwasser mit Kirsch (40 %), Tee-Rum (37.5 %)	20 cl	6.00
Rumpunsch mit Alkohol (40 %)	20 cl	6.50

## W E I N

2 dlweiss:	Yvorne „Vigneronne“, Badoux		9.50
	Fendant „Goldregen“, Mathier		9.00
rot:	Malanser Blauburgunder, Cotinelli		9.50
	Dôle du Valais, AOC; Mathier		8.50
	Veltliner Triacca		7.50
5 dlweiss:	Yvorne „Vigneronne“, Badoux		23.00
	Fendant „Goldregen“, Mathier		20.50
rosé:	Bündner Schiller, von Salis		23.00
rot:	Malanser Blauburgunder, Cotinelli		22.00
	Dôle du Valais, AOC; Mathier		20.50
	Veltliner Triacca		19.50
3.75 dl weiss:	Aigle „Les Murailles“,	2008	28.00
	Badoux, Aigle		
	Dézaley „Grotte des moines“,	2007	29.00
	Terravin, L.-Ph. Porchet-Fonjallaz		
rot:	Merlot di Losone „Saleggi“,	2006	29.00
	Angelo Delea, Tessin		
	Amarone Classico,	2005	49.00
	Tommasi, Veneto Italien		
	Brunello di Montalcino DOCG	2004	39.00
	Tenute Silvio Nardi, Toscana Italien		
7.5 dl weiss:	Aigle „Les Murailles“,	2008	49.00
	Badoux, Aigle		
	Dézaley „Grotte des moines“,	2008	49.00
	Terravin, L.-Ph. Porchet-Fonjallaz		
	Sancerre	2007	50.00
	Domaine de Sarry Loire, Frankreich		
rosé:	Churer Schiller „Lürlibad“,	2008	48.00
	Weinhaus Cottinelli, Malans		
rot:	Maienfelder „Marschallgut“,	2007	49.00
	„Barrique“, Weinhaus Cottinelli		
	Merlot di Losone „Saleggi“,	2008	49.00
	Angelo Delea, Tessin		
	Chianti Classico DOCG,	2005	45.50
	Tenuta Villa Trasqua		
	Vino Nobile di Montepulciano,	2002	54.00
	Canneto, Toscana	Magnum	98.00
	Brunello di Montalcino, Nardi,	2004	68.00
	Tenute Nardi, Toscana		
	Amarone Valpolicella Classico,	2004	79.00
	Tommasi ,Veneto	Magnum	155.00
	Rioja Marqués de Càceres,	2005	48.00
	Crianza DOC		
	Finca Monasterio, Baron de Ley,	2006	58.00
	Rioja		

## C H L E P F M O S C H T

Cüpli Champagner Taittinger		10 cl	13.00
Cüpli Prosecco „Val d'Oca“		10 cl	8.00
Taittinger 3/8	brut	37.5 cl	41.00
Taittinger	brut	75 cl	81.00
Taittinger Magnum	brut	150 cl	175.00
Taittinger	rosé	75 cl	89.00
Veuve Clicquot Ponsardin	brut	75 cl	85.00
Prosecco „Val d'Oca“		75 cl	49.00