

Z'Morgä

Frühstück – 10:00 bis 16:00 Uhr

Französisch

Croissant mit Butter, hausgemachter Marmelade und Obstgarnitur 4,00

Gmischt

Emmentaler, Appenzeller, gekochter Schinken und Rohschinken,
Fenchelsalami, hausgemachte Marmelade und Obstgarnitur 8,50

Chäsig

Appenzeller, Emmentaler, Brie, Ziegenkäse,
Bircher Müesli, hausgemachte Marmelade und Obstgarnitur 8,50

Amerikanisch

Bio-Rührei mit Bacon oder Nürnberger Würstchen,
Pancake mit Ahornsirup, Sesam Bagel mit Cream Cheese und Lachs,
garniert mit frischen Früchten und serviert mit Toast 11,00

Schwizerisch

lose Rösti mit Bio-Spiegelei und Rauchspeck 8,50

Lachsig

Räucherlachs mit Meerrettich, dazu Toast und Butter 8,00

Langsam und Gmuetlich (ab 2 Personen)

Emmentaler, Appenzeller, Ziegenkäse, gekochter Schinken,
Fenchelsalami, italienischer Landschinken, Tomate und Mozzarella mit Pesto,
gekochtes Bio-Ei, Räucherlachs mit Meerrettich, Bircher Müesli,
Honig, hausgemachte Marmelade und ein Glas Sekt pro Person 15,50

Alle Preise in Euro!

New Yorker Bagel

Sesam Bagel mit Cream Cheese und Räucherlachs

6,00

Italienischer Bagel

Sesam Bagel mit Rucola, Tomate, Mozzarella und Pesto überbacken

6,00

Grüne Bagel

mit Auberginenpaste und gegrillter Zucchini und Paprika

6,00

1 gekochtes Bio-Ei

1,50

**2 Bio-Spiegeleier
mit Butter und Toast**

4,50

Rührei von 3 Bio-Eiern

Mit Butter und Toast

6,00

Mit Tomate & Käse

7,00

Mit Bacon

7,50

Mit Nürnberger Würstchen

7,50

Mit Zwiebeln und Rauchspeck

7,00

Bircher MüesliDie echte Version mit geriebenem Apfel, Banane, frischen Früchten,
Joghurt, geriebenen Haselnüssen und Haferflocken

5,50

Joghurt

Mit frischem Obstsalat

5,00

Obstsalat

5,50

4 Pancakes

Mit Ahornsirup und Butter

5,50

Alle Preise in Euro!

Z' Mittag

12:00 bis 17:00 Uhr

Suppen & Salate

Chostsuppä

Sommerlich leichter Eintopf mit weißen Bohnen, Ebly und Gemüse - vegetarisch 6,00
wahlweise mit Knacker 7,00

Summärsalat

Junge Blattsalate, Radieschen, Gurke, Tomate, rote Zwiebel,
Stangensellerie, Schafskäse und Croutons an
Johannisbeervinaigrette

vegetarisch 11,50

Wahlweise dazu

gebratene Hähnchenbruststreifen

plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus 7,00

Rauke Caprese

Rucolasalat mit Büffelmozzarella und konfierten
Balsamicotomaten, serviert mit Walnussvinaigrette
und Walnüssen

vegetarisch 12,50

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen

plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus 7,00

Geissä-Chäs usem Ofe

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, serviert mit Rucola
und karamellisierten Walnüssen an Walnussdressing

9,50

Spitzchabis Vögeli

Spitzkohlroulade mit einer Füllung aus Weißbrot, Pinienkernen
und Oliven, serviert an Wildkräutersalat, dazu Petersilienmousse
und gebeizte Senfkörner

13,50

Alle Preise in Euro!

Nudlä, Risotto, Röschi und Co.

Nudlä

Strigoli mit Zuckerschoten, Schluppen und Karotten
in Limetten-Kräuterrahm, serviert mit Parmesan 12,00

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen plus 7,00

Wiiswii Risotto

Sämig gekochter Petersilien-Weißweinrisotto mit
gebratenen Pilzen und Tomaten, serviert mit Parmesan 11,50

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen plus 7,00

Chäs Chnöpfle

Kurze Spätzle mit Käse-Sahnesauce gratiniert, serviert mit Röstzwiebeln 9,50

Burä Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, mit Greyezer und Vacherin überbacken,
dazu zwei Bio-Spiegeleier und Salat 13,00

Vegani Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, serviert mit konfierten Tomaten,
gebratenem Kräutersaitling und veganer Sauce Bearnaise 13,50

Fisch Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti mit geräuchertem, norwegischem Lachs,
serviert mit frittierten Kapern, Meerrettich und Salatbouquet 14,50

Bündner Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, überbacken mit Greyezer und Vacherin,
serviert mit Bündnerfleisch, Pflücksalat, Johannisbeerkompott
und Granatapfel 15,50

Chalbsbratwurst und Bölläsauce

Die Original Olma - Kalbsbratwurst,
serviert mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffel-Rösti und Salat 14,50

Abendkarte ab 17.00Uhr

zum Bier

Chäs Plättli

Fünf französische Rohmilchkäse, serviert mit Feigensenf, Butter und Brot 10,50

Alphüttä Plättli

Original Schweizer Wurst- und Käsespezialitäten (Bündnerfleisch, Salametti, Landjäger, Burä Schübli, Appenzeller, Tête de Moine und Alpweickkäse, serviert mit Feigensenf, Mixed Pickles, Brot und Butter 16,50

Suppä

Eierschwämmli Suppä

Pfifferlingssuppe mit Brunnenkressepesto 6,00
wahlweise mit gebeiztem Rindfleisch 7,00

Chostsuppä

Sommerlich leichter Eintopf mit weißen Bohnen, Ebly und Gemüse - vegetarisch 6,00
wahlweise mit Knacker 7,00

Vorspiisä

Walliser Chässchnitte

Mit Fonduekäse überbackenes Landbrot,
serviert mit Schmorzwiebeln und Cornichons 7,50

Geissä-Chäs usem Ofe

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse, serviert mit Rucola
und karamellisierten Walnüssen an Walnussdressing 9,50

Basler Rollä

Kräutercrêpes gefüllt mit Räucherlachs, Meerrettich und Frischkäse,
serviert mit Johannisbeerkompott und Pflücksalat an Honig-Senf Dressing 11,00

Vorspiisä-Platte (ab 2 Personen)

Geissä Chäs, Basler Rollä, Ruccola mit konfierten Tomaten,
Walliser Chässchnitte mit Schmorzwiebeln und Bündnerfleisch pro Person 14,50

Vorspiise und Salat

als Vorspeise

Chliine Grüene

gemischter Pflücksalat an Honig-Senf-Dressing und Sbrinz

5,50

Rauke Caprese

Rucolasalat mit Büffelmozzarella und konfierten Balsamicotomaten, serviert mit Walnussvinaigrette und Walnüssen

7,50

als Hauptspeise

Summärsalat

Junge Blattsalate, Radieschen, Gurke, Tomate, rote Zwiebel, Stangensellerie, Schafskäse und Croutons an Johannisbeervinaigrette

vegetarisch 11,50

Wahlweise dazu

gebratene Hähnchenbruststreifen

plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus 7,00

Rauke Caprese

Rucolasalat mit Büffelmozzarella und konfierten Balsamicotomaten, serviert mit Walnussvinaigrette und Walnüssen

vegetarisch 12,50

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen

plus 4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus 5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus 7,00

Spitzchabis Vögeli

Spitzkohlroulade mit einer Füllung aus Weißbrot, Pinienkernen und Oliven, serviert an Wildkräutersalat, dazu Petersilienmousse und gebeizte Senfkörner

13,50

Nudlä u Risotto

Nudlä

Strozzapreti mit Zuckerschoten, Schluppen und Karotten
in Limetten-Kräuterrahm, serviert mit Parmesan

12,00

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen

plus

4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus

5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus

7,00

Wiiswii Risotto

Sämig gekochter Petersilien-Weißweinrisotto mit
gebratenen Pilzen und Tomaten, serviert mit Parmesan

11,50

Wahlweise dazu

Gebratene Hähnchenbruststreifen

plus

4,00

Gebratene Rindersteakstreifen

plus

5,50

Gebratene Riesengarnelen

plus

7,00

Röschi

Burä Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, überbacke mit Greyezer und Vacherin,
serviert mit zwei Bio-Spiegeleiern und Salat

13,00

Vegani Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, serviert mit konfierten Tomaten,
gebratenem Kräutersaitling und veganer Sauce Bearnaise

13,50

Fisch Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti mit geräuchertem, norwegischem Lachs,
serviert mit frittierten Kapern, Meerrettich und Salatbouquet

14,50

Bündner Röschi

Hausgemachter Kartoffel-Rösti, überbacken mit Greyezer und Vacherin,
serviert mit Bündnerfleisch, Pflücksalat, Johannisbeerkompott
und Granatapfel

15,50

Alle Preise in Euro!

Hauptspeise

Züri Geschnätzlets

Kalbfleisch-Geschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce,
dazu natürlich hausgemachter Schweizer Rösti

18,50

Güggeli

Maishähnchenbrust, gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und
Kräutern, serviert auf Jus, dazu Pfifferlingsragout und gebackene Polenta

17,00

Entrecôte 220g

Vom Husumer Rind, serviert auf Jus, dazu gebratene Pilze,
Kirschtomaten und im Ofen gebackene Kartoffeln

23,50

Kalbsbratwurst und Bölläsauce

Die Original Olma - Kalbsbratwurst,
serviert mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffel-Rösti und Salat

14,50

Bachbamble

Filet von der Bachforelle, serviert auf Limettenschaum, dazu
Fenchel-Tomaten-Gemüse und Petersilien-Weißwein-Risotto

17,00

Chäs Chnödel

Pressknödel aus Weißbrot, Apfel und Bergkäse,
ausgebacken serviert mit Pfifferlingsragout und glasierten Karotten

15,50

Fondue - eintauchen in den Genuss

Das berühmteste Fondue der Welt stammt aus der Schweiz, wo man einst abends auf der Alm die Reste würzigen Bergkäses im „Caquelon“ auf dem Feuer schmolz, mit Wein ablöschte und mit Brot aufstippte. Vor Jahrzehnten schon wurde das Käse-Fondue zum kulinarischen Exportschlager der Alpenrepublik.

Damit der viele Käse nicht zu schwer im Magen liegt und auch sonst alles nach alter Sitte und Tradition abläuft, gibt es ein paar Regeln zu beachten:

- das Dip-Gut immer schön in Achten über den Caquelonboden schwingen, damit sich die Fonduebestandteile nicht voneinander trennen
- wer sein Brot im Topf verliert, bezahlt die nächste Runde, oder erfüllt beliebig gemeine Aufgaben seines linken Tischnachbarn
- es gibt nur drei Getränke, die es vermögen, die Eiweißketten des Käse zu sprengen und ihn somit verträglicher zu machen: Tee, Weißwein (vorzugsweise von der Chasselas-Traube) und Obstler (vorzugsweise Kirsch)
- es empfiehlt sich, den Magen mit einer leichten Vorspeise (Suppe oder Salat) schon einmal an die Arbeit zu bringen, damit der Käse ihn nicht unvorbereitet trifft

Alle Fondues können erst ab 2 Personen bestellt werden!

Der Schweizer Klassiker

Fondue moitié-moitié

Käsefondue aus Freiburger Vacherin und Greyezer,
serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 17,50

Tomatä Fondue

Käsefondue mit Knoblauch und Tomaten,
serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 18,50

Trüffel Fondue

Käsefondue mit Trüffeln,
serviert mit Brotwürfeln

p.Pers. 22,00

Zu den Fondues servieren wir Brotwürfel, sowie Chasselas und Kirsch zum „selber abschmecken“!

Beilagen:

Mixed Pickles

p.Pers. 2,50

Cornichons

p.Pers. 2,50

kleine Kartoffeln

p.Pers. 2,50

Wir empfehlen zum Fondue:

Chasselas Romand aus der Westschweiz

0,5 Lt. 14,00

Angenehm leicht, mit süffigem Auftakt und mineralischem geradlinigem Abgang, leicht perlend verstärkt er den Käsegeschmack

Kirschwasser

2cl 4,00

4cl 6,00

Alle Preise in Euro!

Süessi Tröimli...

Toblerone Mousse

Wär hätts erfundä?...Legendär und macht leider süchtig...

6,00

Schoggi - Chuächä

Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
serviert mit Zwetschgenröster und Joghurteis

7,50

Panna Cotta mit Lavendel & Honig

serviert mit Erdbeer-Minz-Salat

6,50

Engadiner Nussturtä

Schweizer Klassiker mit Hasel- und Walnüssen, dazu Vanilleeis

7,00

Süesses Ändi

Espresso, Grappa und Nussstängeli

8,50

Chäs

Fünf französische Rohmilchkäse, serviert mit Feigensenf,
Butter und Brot

10,50

Glace Chuglä

Vanille, Erdbeer, Schoko, Salziges Karamell, Joghurt, Zitrone

pro Kugel 1,20

Sahne extra

1,00

Bätziwasser von Kindschi usem Bündner Land

Röteli

Likör von getrockneten Kirschen

2 cl

3,50

Wacholder,

Kräftig-aromatischer Branntwein mit feinem Wacholderaroma

2 cl

4,00

Chrüter

Gebrannt aus über 50 Schweizer Kräutern

2 cl

4,00

Enzian

Edles Destillat aus der vergorenen Wurzel des gelben Enzians.
Aromatisch und herb

2 cl

5,00

mehr Schwiizer Verdauerli

– Single Malt Whisky, Gletscher-Vodka, Obstbrände, edle Grappe...
finden Sie in der Getränkearte!

Alle Preise in Euro!