

SALAT

KAROTTEN

Olivenöl, Balsamico, Sonnenblumenkerne

QUINOA

Olivenöl, Zitronensaft, Pinienkerne, Goji-Beeren, Salz, Pfeffer

GURKEN

mariniert mit Rapsöl, Essig, Dill, Salz, Pfeffer

RANDEN

mariniert mit frischem Meerrettich, Olivenöl, Balsamico Rosso, Salz, Pfeffer

GRÜNER SALAT

GEMISCHTER SALAT

12.00

SALATSAUCEN

ITALIENISCH

Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Kräutersalz,
Rotweinessig, Aceto, Olivenöl

FRENCH DRESSING

Olivenöl, Knoblauch, Zwiebeln, Weisswein, Bouillon, Maizena,
Essig, Mayonnaise, Rapsöl, Zucker, Senf, Salz, Pfeffer

THOUSAND ISLAND DRESSING

HAUSDRESSING

Zwiebeln, Mayonnaise, Senf, Ketchup, Paprika, Piemente,
Rapsöl, Gemüsefond, Maldon Sea Salt, Peperoncini, Petersilie

SUPPE

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Hausart garniert mit Brotcroutons
Karotten, Sellerie, Knoblauch, Zwiebeln, Gerste,
Bündnerfleisch, Speck, Schwarte vom San Daniele Rohschinken, Siedfleisch

CURRYSUPPE

immer beliebt, leicht pikant mit Mangochutney

12.00

alle Preise in CHF und inklusive MWST
Bitte informieren Sie uns über Allergien, Intoleranzen oder spezielle Diäten

Poulet und Speck Schweiz
Schinken Italien
Hirsch, Rind Schweiz
Lachs Norwegen
Eglibilet Estland

SNACK

HOT DOG

Baguette, Wienerli, Cocktail-Sauce, Zwiebeln

12.00

BURGER

klassisch zubereitet

aus hochwertiger Rindshuft

Burgerbrötli, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Cocktailsauce, Tomate, Salat

19.00

GOURMET BURGER

Brioche-Brot, BBQ, Valserkäse, Speck, Gurke, Rotweinzwiebeln, Röstzwiebeln

22.00

FISH AND CHIPS

Eglifilet, Panade, Tartare Sauce

22.00

SPECK-ZWIEBEL QUICHE

Mürbteig: Mehl, Butter, Quark

Ei, Rahm, Milch, Salz, Muskat

mit Salatbouquet

19.00

SPINAT-LACHS QUICHE

Mürbteig: Mehl, Butter, Quark

Ei, Rahm, Milch, Salz, Muskat

mit Salatbouquet

19.00

für die Hungrigen noch etwas dazu:

HAUSKARTOFFELN gebackene Kartoffelscheiben mit Paprika, Zwiebeln	7.50
POMMES FRITES handgeschnitten mit Ketchup oder Mayo	7.50
SPÄTZLI Mehl, Eier, Wasser	7.50
GEBRATENES GEMÜSE Zucchetti, Fenchel, Peperoni in Olivenöl gebraten	10.00

SPEZIAL'S MIT HERZ

HAUSSALAT Speck, Croûtons, Hausdressing	22.00
RINDS TATAR COUNTRY STYLE ***für wahre Liebhaber*** mit im Butter gebackenem Hausbrot Kapern, Zwiebelwürfel, Chiliöl, Senf, Eigelb	42.00
RINDSHUFT STEAK ein Traum mit unserem Hausbrot im Pfännli mit Café de Paris gratiniert	48.00

KLASSIKER

CHILLI CON CARNE

Rindfleisch, Peperoni, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Peperoncini

28.00

KÄSESPÄTZLI

- wie bei Oma zuhause -
mit wirklich viel Käse und Zwiebeln

28.00

CAPUNS

Schinken, Speck, Salami

25.00

CAPUNS VEGETARISCH

Gemüse, Kräuter

25.00

DIE SÜSSE VERSUCHUNG

Nusstorten-Stück

die Nummer 1 vom 7132 Bäcker
als Versucherli für den kleinen Gelust

6.00

APFELKUCHEN

mit Vanille-Glace und herzhafter Portion Rahm

12.00

SACHERTORTE

herrlich feine Schokolade

6.00

BRENNTI CREME

*** Valserspezialität ***
Karamelcreme mit Rahm

6.00

GLACE KUGEL

Vanille, Himbeer, Mocca
Krokant, Rahm oder Schoggi-Sauce

6.00

COUPES

DÄNEMARK

Vanilleglace mit Schoggisauce, Rahm

11.00

EISKAFFEE

nicht geschüttelt, gerührt
Kirsch, Rahm

16.00

SORBET COLONEL

Zitronensorbet mit Wodka

16.00

Bei uns geniessen Sie natürlich

→ alle unsere Glace sind hausgemacht, mit echtem Valser Rahm und somit garantiert ohne Aroma-, E- oder Konservierungsstoffe!!!

KÄSEFONDUE AB ZWEI PERSONEN

Haussalat mit Croutons und Speck

Spezial Glenner Käsemischung

Brotwürfel von der Hausbäckerei 7132

Kartoffeln und Gewürzgurken

zum Dessert

Apfelkuchen mit Vanilleglace

pro Person

48.00