

Aus dem Suppen-Topf

Thai Suppe „TOM KHA GAI“

Frische Pouletstückli, Champignons, Thai Ingwer, Koriander und frischer Chili, verfeinert mit Kokosmilch

Fr. 17.50

ohne Jasminreis

Fr. 20.50

mit Jasminreis

Hausgemachte Saisonsuppe

fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Fr. 16.—

Frische Salate und kalte Teller

Haussalat

Auswahl von saisonalen Blattsalaten mit Radisli und Cherry-Tomaten

Fr. 12.50

Wurstsalat, auf Blattsalat

Fr. 23.50

Wurst - Käse - Salat, auf Blattsalat

Fr. 25.50

Zu diesen Salaten reichen wir Ihnen unsere delikate Hausdressing, Laktose & Glutenfrei, ohne Farb- & Konservierungsstoffe



Bündner-Teller

Bündnerfleisch und Bündnerrohschinken, würziger Bündner Bergkäse und Salsiz schön angerichtet und garniert

Fr. 37.50

Sashimi-Rauchlachsrückenfilet

Fein aufgeschnittenes Rauchlachsrückenfilet serviert mit Salatbouquet und Dillsenfauce

Fr. 34.50

Sandwiches mit unserem Hausbrot

Schinken, Käse und Salami Gemischt (2 Sorten) Bündnerfleisch



Fr. 10.50

Fr. 11.50

Fr. 13.50

„Preise inkl. MwSt und Bedienung“

Tatar -Emiliana



Fein gehacktes, rohes Rindfleisch
mit einer rassigen Sauce zubereitet.
an Olivenöl und Zitronensaft, würzigem Parmesan
und schwarzem Pfeffer

Fr. 37.00

Auf Wunsch servieren wir Ihr Tatar mit:
Whisky, Calvados oder Cognac

+ Fr. 3.00

Us de Guggelifarm

Poulet im Körbli

Fr. 33.50

In der Friteuse knusprig gebackene Pouletstückchen (vom Schenkel),
serviert mit einer hausgemachten delikaten Haussauce und Pommes Frites
(die Sauce bleibt unser Geheimnis)



Kartoffeln, Teigwaren und Vegi

Brunnen-Rösti

Fr. 36.50

Eine knusprige Rösti, Rauchlachsückenfilet garniert mit Salatbouquet
dazu Dillsenfauce

Frühlingsrollen (vegetarisch)

Hausgemachte Frühlingsrollen garniert mit
Blattsalaten, dazu eine Sweet & Sour Dip-Sauce



Fr. 19.50

Fr. 26.50

Saisonteigwaren

fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

Fr. 29.50

Buchenegg Klassiker

Fondue „Buchenegg“ (ab 2 Pers.)

pro Pers. Fr. 32.50

Käsefondue wie man's kennt mit Vacherin,
Greyerzer und würzigem Weisswein, ohne Knoblauch

Fondue „Dracula“ (ab 2 Pers.)

pro Pers. Fr. 32.50

Käsefondue mit viel frischem Knoblauch

Schweizer Weiderind

Entrecôte „Café de Paris“

Fr. 46.50

mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes Frites
und buntes Saison-Gemüse

Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,
informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne, Ihr Gastgeber.

Angaben über die Herkunft unseres Fleisches: Die in unserem Betrieb verarbeiteten Fleischteile sind folgender Herkunft.

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Geflügel
Lammfleisch
Wurstwaren/ Salami
Fisch

Filet, Entrecôte, Huft, Ragout, Gehacktes
alle Teile
alle Teile
Poulet
alles
alles
alles

Irland, Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz
Australien
Schweiz/ Italien
Schweiz/ Estland

