

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 Tomatensuppe

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

Sandwiches mit unserem Hausbrot

Schinken, Käse und Salami Gemischt (2 Sorten) Bündnerfleisch

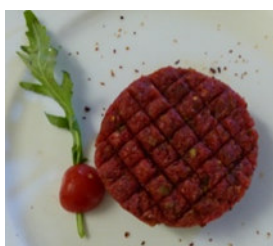


Fr. 10.50

Fr. 11.50

Fr. 13.50

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

„Preise inkl. MwSt und Bedienung“

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

Tagliolini an Rahmsauce mit Waldpilzen

Fr. 28.50

Frische Tagliolini an einer Rahmsauce mit Waldpilzen serviert

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. 47.50

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

Köstlich feines für Zwischendurch

Flammenkuchen

1) **Traditionell** mit Speckheu,
Zwiebeln und Bergkäse

2) **Vegetarisch** mit Tomaten,
Frühlingszwiebeln und Bergkäse



Fr. 25.—

Zander Chnusperli

Feine Zanderstückli im Bierteig ausgebacken,
serviert mit Tatarsauce, als Beilage
Pommes frites oder Haussalat,
oder Pommes frites und Haussalat + Fr. 4.—



Fr. 27.50