

Suppen

Bouillon mit Ei	8
Tomatensuppe 	9
Gulaschsuppe	9
Gerstensuppe	9

Salate

Grüner Salat 	8
Gemischter Salat 	9
Nüsslisalat mit Ei  (<i>saisonal</i>)	12
Caprese Salat 	12
Salatteller mit Ei 	17

Vorspeisen

Mini-Egli-Teller – <i>Eglifilets gebacken</i>	15
Rindersteak Tatar mit Cognac verfeinert nach Wunsch mild, würzig oder scharf	21 29
Bündnerteller <i>Bündnerfleisch, Salami, Buurespeck, & Käse</i>	21

Benötigen Sie Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten?
Unser Personal hilft gerne weiter. Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Beliebte Fleischgerichte

	Vom Schwein	Vom Kalb
Rahmschnitzel mit Nudeln	24	32
Panierte Schnitzel mit Pommes Frites	24	32
Fitnesssteller		
<i>Schnitzel Natur mit Café de Paris und Gemischtem Salat</i>	21	32
Cordon bleu „Sonne“		
<i>Bündnerfleisch und Käsefüllung mit Pommes Frites</i>	28	37
Scaloppine al limone		
<i>Schnitzel an Zitronensauce serviert Nudeln</i>	24	32
Piccata "milanese"		
<i>Schnitzel paniert mit Käse und Ei, serviert mit Risotto</i>		32
Saltimbocca alla Romana		
<i>Schnitzel mit Rohschinken und Salbei, serviert mit Risotto</i>		32
Geschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Huusrösti		32

Aus dem Gewässer

Eglifilets gebacken		
<i>mit Tartarsauce und Salzkartoffeln</i>	29	
Zanderfilets		
<i>an Estragonsauce serviert mit Risotto</i>	29	

Wechseln Sie Ihre Beilage nach Wunsch

Gemüse garnitur zu allen Gerichten

Tagliatelle oder Tortellini

alla Napolitana mit Tomatensauce 🌿	16
alla Panna mit Rahmsauce	16
Bolognese mit Hackfleisch	19
Carbonara mit Ei, Rahm, Pilzen und Vorderschinken	19
Aglio ed olio mit Knoblauch und Olivenöl 🌿	18
all'arrabiata mit Tomaten, Knoblauch, Peperoncini (pikant) 🌿	18
della Nonna mit Vorderschinken, Knoblauch, Olivenöl	19
all'indiana an leichter Currysauce mit Crevetten	26

Risotti







alla milanese Safranrisotto 🌿	26
con funghi porcini mit Steinpilzen 🌿	22
mare e monti mit Steinpilzen und Crevetten	26

Typisch Schweiz

Wurst- & Käsesalat mit gemischtem Salat garniert	19
Toast Hawaii mit Ananas, Vorderschinken und Käse gratiniert	19
Walliser Käseschnitte mit Tomaten, Vorderschinken und Käse gratiniert	19
Rösti „Hausart“ mit 2 Spiegeleier 🌿	19
Käsefondue 🌿 (Im Sommer auf Anfrage)	26
Älplermagronen 🌿 mit oder ohne Speck	24
Gemüseteller mit Spiegelei 🌿	22

Hausgemachte Pizzas aus dem Steinofen

mit Tomaten, Mozzarella und

Margarita 	15
Napolitana <i>Sardellen</i>	16
Romana <i>Rohschinken</i>	19
Siciliana 	17
<i>Oliven, Kapern</i>	
Diavola 	17
<i>Oliven, Peperoncini pikant</i>	
Sonne <i>Zwiebeln, Salami</i>	18
Funghi 	17
<i>Pilze</i>	
Prosciutto alla spalla <i>Vorderschinken</i>	18
Prosciutto alla spalla e funghi <i>Vorderschinken, Pilze</i>	19
Quattro Stagioni <i>Vorderschinken, Pilze, Peperoni, Artischocken</i>	19
Calzone (gedeckt) <i>Vorderschinken, Pilze, Ei</i>	19
Al Tonno <i>Thunfisch, Zwiebeln</i>	19
Ai gambaretti <i>Crevetten, Knoblauch</i>	21
Zia Teresa <i>Salami, Speck, Zwiebel</i>	20
Hawaii <i>Vorderschinken, Ananas</i>	20
Primavera 	20
<i>Gemüse, Zwiebeln</i>	
Calabrese (scharf) <i>Salami pikant</i>	20
Della casa <i>Pouletfleisch, Knoblauch</i>	20
Quattro Formaggi 	20
<i>vier verschiedene Käse</i>	
Zusatzgedeck	3

Offene Weine 5dl

Weissweine

Quintum Federweiser Quinten Walensee	26
Fendant Vieux Parvis	21
Féchy La Cote	24
Epesses Lavaux	24

Rosé

Oeil de Perdrix Vieux Parvis	24
---------------------------------	----

Rotweine

Quintum Pinot Noir Quinten Walensee	26
Dôle Vieux de Parvis	20
Fleurie Grand Réserve Musigny	22
Ripasso Classico Superiore Valpolicella	26
El Coto "Selección" Grianza Rioja	26

Alle offenen Weine auch pro dl erhältlich

Flaschen Weine 7.5 dl

Schweiz

Weisswein

Aigle " les Murailles"

Waadt

42

Rosé

Oeil de Perdrix

Wallis/Pinot Noir

36

Rotwein

Quintner Barrique

St.Gallen/ Pinot Noir

48

Maienfelder

Weinkellerei Rahm/Pinot Noir

38

Spanien

Rotwein

Lopez Christobal, Tinto Roble

Ribera del Duero

38

Valnagal, 16 Monate im Barrique

Ribera del Duero

48

Carlos Serres, Crianza Reserva

Rioja

38

Weisswein

Julia Garcia, Verdejo

Rueda

36

Frankreich

JP. Chenet, Cabernet- Syrah

Languedoc Roussillon

38

Italien

Villa Antinori

Toscana

38

Barolo di Castello

Piemont

48

Primitivo di Manduria

Apulien

38

Kalte Getränke

Mineral – und Süßwasser

Mineral natur 33cl (Rhäzünser, Mineral ohne Gas)		4.20
Süßwasser 33cl (Rivella rot, blau, Coca-Cola, Cola Zero, etc.)		4.20
Liter Flaschen		9.50
½ Liter Mineral, Flaschen		5.50
Schweppes Tonic, Bitter Lemon 20cl		4.20
Süßwasser offen 30cl		3.90
Süßwasser offen 50cl		5.00
Red Bull 25cl		4.50
Tomatensaft 20cl		4.70
Orangensaft 20cl		4.70
Möhl (Most), 50cl	4.0 Vol.%	5.20
Möhl alkoholfrei (Most) 50cl		5.20

Bier

Feldschlösschen 50cl alkoholfrei		5.20
Dunkle Perle 33cl	5.5"	4.30
Hopfenperle 33cl	5.2"	4.30
Lager Bier 50cl	4.8"	5.20
Weizenbier 50cl	5.4"	7.50

Bier im Offenausschank

Stange 30cl	4.8"	4.20
Kübel 50cl	4.8"	5.20

Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Schale		4.10
Kaffee koffeinfrei		4.10
Doppelter Espresso		7.10
Cappuccino		4.90
Latte Macchiato		5.90
Café Mélange		5.90
Kaffee „Huus“		7.50
Kaffee Corretto		6.50
Irish Coffee		9.50

Kaffee fertig & Kaffee Luz

Trester	50 Vol.%	5.70
Kräuter	37.5"	5.70
Zwetschge	37.5"	5.70

Milchgetränke

Milch kalt oder dampferhitzt 20cl		3.50
Ovomaltine, Schokolade kalt oder dampferhitzt 20cl		4.10

Tee

Tee alle Sorten 20cl		4.10
Grün-, Schwarz-, Hagenbutten-, Pfefferminz-, Lindenblüten-, Früchte-, Kamillen-, Verveinetee		
Tee Crème, citro 20cl		4.10
Tee Rum	37.5"	6.50
Rum-,Orangen-,Apfelpunsch (alkoholfrei)		4.10
Jagertee	44"	6.50
Glühwein		6.50

Spirituosen

Kirsch 2cl	40 Vol.%	4.50
Grappa Fior di Vite 2cl	40"	4.50
Trester 2cl	50"	3.50
Kräuter 2cl	37.5"	3.50
Zwetschgen 2cl	37.5"	4.50
Williams Morand 2cl	37.5"	6.50
Vielle Prune 2cl	41"	8.—
Walliser Marc Morand 2cl	41"	6.50
Burgunder Marc Morin 2cl	40"	6.50
Calvados Morin 2cl	40"	6.50
Abricot 2cl	37.5"	6.50
Rumette 2cl	37.5"	3.50
Bacardi Rum 4cl	37.5"	7.50
Wodka weiss 4cl	40"	7.50
Wodka rot 4cl	24"	7.50
Gin 4cl	37.5"	7.50
Tequila 2cl	38"	7.—

Liqueurs

Baileys 4cl	17"	8.—
Cointreau 2cl	40"	8.—
Amaretto 2cl	28"	7.—
Berentzer Apfel Korn 4cl	20"	7.—

Aperitif & Digestif

Cynar, Campari 4cl	23 Vol.%	7.50
Orange oder Soda		
Vermouth rot, weiss 4cl	15"	7.50
Appenzeller 4cl	29"	6.—
Jägermeister 4cl	35"	6.—
Fernet 2cl	42"	6.—
Pernot 2cl	40"	6.—
Tio Pepe Sherry 4cl	15"	6.—
Ramazzotti 4cl	30"	6.—

Whisky

Ballantines 4cl	40"	10.50
J.W. Red Label 4cl	40"	9.50
Four Roses	40"	10.50

Branntwein

Remy Martin 2cl	40"	10.—
Carlos I 2cl	38"	12.—