

Stübli Karte



Nachmittagskarte

Suppen / Soups

CHF

Tagessuppe / soup of the day 10.00
Frisch zubereitet, jeden Tag anders
Freshly made and different every day

Ochsenchwanzsuppe mit 12.00
Chesterstange
Oxtail Soup with Chester Bar

Sandwiches

mit Bündner Rohschinken ¹ 9.00
with Grisons Dried Cured Ham

mit gekochtem Schinken ¹ 8.00
Sandwich with Ham

mit Salami ¹ 8.00
with Salami

mit Bergkäse ¹ 9.00
Sandwich with Mountain Cheese

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk
sugar Alle Preise sind inkl. MwSt. - All prices are including VAT

Pasta / Fleisch / Salat

Spaghetti aglio e ooglio ^{1, 2} <i>Spaghetti with Olive Oil, Chili and Garlic</i>	24.00
Spaghetti mit sautierten Eierschwämmen, getrockneten Tomaten und Mango <i>Spaghetti with roasted Chanterelles, dried Tomatoes, Mango and fresh Parsley</i>	25.00
Black Angus Alpenburger ^{1, 2} hausgemacht mit Cheddar Käse, Prättigauer Speck, BBQ-Honig Salsa, Rösti Frites <i>Black Angus Beef Burger with Cheddar Cheese</i>	26.00
Prättigauer Plättli Rohschinken, Bündner Fleisch, Salsiz, Bauernspeck und Bündner Bergkäse <i>Praettigauer Specialities Dry Cured Ham, Air Dried Beef, Salsiz, Bacon and local Mountain Cheese</i>	28.00
Caesar's Salat Babylattich-Salatherzen mit gebratenem Speck, Croutons Cherry-Tomaten, Parmesanspänen und hausgemachtem Parmesandressing <i>Caesar's Salad Young Romaine Lettuce with Bacon, Croutons, Cherry Tomatoes, Parmesan</i>	19.50

V = Vegetarisches Gericht / Vegetarian Dish -- ¹ = mit / with Gluten -- ² = mit / with Lactose / milk sugar
Alle Preise sind inklusive MwSt. - All prices are including VAT

Süßes / Sweets

Hausgemachter Strudel mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Glace ^{1, 2} <i>Homemade Strudel with Vanilla Sauce and Rum-Raisin Ice Cream</i>	14.00
Hausgemachter Kuchen ^{1, 2} <i>Homemade Cake & Pie</i>	7.50
Frappé & Glace – <i>Frappé & Ice Cream</i> ² Bitte fragen nach unserer Auswahl <i>please ask for our Assortment</i>	
Frappé	11.00
pro Kugel – <i>per Scoop</i>	4.00
Schlagrahm – <i>whipped Cream</i>	1.50
Coupe Danmark	13.50
3 Kugeln Bourbon Vanille Eis mit warmer Schokoladensauce, Rahm und Biskuit <i>3 scoops of Vanilla Icecream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
Coupe Nuscknacker	13.50
Je 1 Kugel Maple Walnuts, Haselnuss und Maccadamia Eis Rahm, Biskuit und geröstete Nüsse <i>1 scoop of Maple Walnuts, Hazelnut and Maccadamia Ice Cream whipped cream, biscuit and roasted nuts</i>	
Café Glacé	13.50
Je 1 Kugel Cappuccino, Espresso Krokant und Bourbon Vanille Eis Rahm, Biskuit und Café Topping <i>1 scoop of Cappuccino, Espresso Crocant and Bourbon Vanilla Ice Cream whipped cream, biscuit and coffee topping</i>	
Coupe Tropic Mountain	13.50
Je 1 Kugel Passionsfrucht, Erdbeer-Himbeersorbet, Grapefruit Sorbet Biskuit und Fruchtsalat <i>1 scoop of passion fruit, strawberry-raspberry sorbet, grapefruit sorbet biscuit and fruit salad</i>	

Herkunftsdeklaration: / Origin of Meat:

Poulet / Maispoularde – Chicken : Frankreich – France

Rind – Beef : Schweiz - Switzerland

Perlhuhn - Guinea Fowl : Frankreich - France

Lamm – Lamb : Irland – Ireland

Kaninchen – Rabbit : Ungarn - Hungary

Wurstwaren, Schinken, Speck : Schweiz

Sausage, Ham, Bacon : Switzerland

Ochsenschwanz – Oxtail : Switzerland

*Alle Preise sind inklusive Service und MwSt
All prices including service and VAT*