

# Kaltes

Knackige Blattsalate mit Brotchips und karamellierter Baumnuß 1,2,4,5,6,7 11.50  
Crispy green garden salad with bread crisps and caramelised walnuts

Bunt gemischter Saisonsalat mit Brotchips und karamellierter Baumnuß 1,2,4,5,6,7 13.50  
Colourful seasonal mixed salad with bread crisps and caramelised walnuts

Frisch belegtes Sandwich 1,2 11.50  
Mit Käse, gekochtem Schinken oder Trockenfleisch  
Fresh sandwich with your choice of cheese, ham or dried cured meat

Felseneggplättli 2 36.00  
Landrauchschinken, Bündnerfleisch, Speck und Schweizerkäse  
Felsenegg plate – Dried cured meats, bacon and Swiss cheese

Wurst-Käsesalat 1,2,4,5,6,7 23.50  
Reichhaltig garniert mit einer bunten Salatmischung und Knusperstängeli  
Seasonal mixed salad with sliced sausage and cheese

# Warmes

Buure Knoblauchbrot <sup>1,2</sup> Belegt mit Speck und Tomaten, überbacken mit Schweizerkäse Garlic bread with bacon and tomatoes, topped with melted cheese	15.50
Portion Pommes Frites mit Ketchup French fries with tomato ketchup	11.50
Ungarische Gulaschsuppe vom Rind mit Blätterteigconfetti <sup>1,2</sup> Rassig, herzhaft und würzig Hearty Hungarian goulash soup	15.50
Kräftige Bündner Gerstensuppe mit Rüeblibliemli - ohne Fleisch <sup>1,2,6,7</sup> Beste Zutaten wie Gerste, Gemüse und Bohnen machen dieses Süsschen zu einer abwechslungsreichen und nahrhaften Mahlzeit Traditional swiss soup with barley and vegetables – vegetarian	14.50
Säuliämtlerbratwurst mit Pommes Frites <sup>1,2</sup> Raffinierte Kombination aus Schweine- und Kalbfleisch, verfeinert mit Gemüse- und Kräuterstückli A sausage which is a blend of pork and veal, french fries on the side	24.50
Walliser Käseschnitte im Gratinchacheli <sup>1,2</sup> Brotscheiben belegt mit einer Mischung aus Weisswein, Gewürzen und Käse. Schinken und Tomaten machen dieses typisch Schweizer Gericht zu einem Gaumenschmaus Slices of bread layered with ham and tomatoes, topped with melted Swiss cheese	25.00

Innerschwyz Äplermagronen im Eisenpfändli serviert 1,2 28.50  
Maccaroni und Kartoffelstückchen an einer herzhaften  
Rahm-Käsesauce, garniert mit Röstzwiebeln. Apfelmus separat im Schäléli  
Pasta and potato pieces with creamy cheese sauce, garnished with roasted onions,  
apple puree on the side

Pangasius Fischknusperli im Bierteigmantel 1,2,6,7,8,11 28.00  
Im Chörbli serviert mit Tartar Sauce und Pommes Frites  
Crispy battered Pangasius fish with tartar sauce and french fries

Tessiner Rösti im Gratinchacheli 2 27.00  
Rösti mit saftigen Tomaten belegt, gratiniert mit Schweizer Raclettekäse  
Patato rösti with juicy tomatoes and melted Swiss cheese

Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung 1,2 31.00  
Mit feinem Hausbrot - pro Person  
Cheese fondue, veeery swiss...  
First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.

Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen 8.00  
Pickles on the side

Ananaswürfeli 8.00  
Pineapple on the side

6 Stück Schinkenröllchen 8.00  
6 pieces of ham on the side

Kartoffeln 8.00  
Potatoes on the side

Fitnesssteller, gesund und gluschtig 1,2,3,4,5,6,7

Reichhaltig garniert mit bunt gemischtem Salat und Knusperstängeli

kombiniert nach Ihrem Geschmack:

Extra large gourmet salad with your choice of:

mit Schweizer Pouletbrüstchen gefüllt mit buntem Gemüse 29.50  
Swiss chicken breast stuffed with vegetable filling

mit zartem Kalbsnitzeli von der glücklichen Schweizer Kuh 38.50  
tender pieces of veal from the local butcher

Original Schweizer Raclette-Teller 2 19.50  
Geschmolzener Käse mit Kartoffeln, Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen  
Original Swiss Raclette cheese with potatoes and pickles on the side

Capuns aus der Surselva 1,2 29.50  
In Mangoldblätter gewickeltes Päckchen aus Spätzliteig,  
angereichert mit klein geschnittenen Stückchen Salsiz,  
an einer Rahm-Käsesauce  
Swiss speciality Capuns - pasta/bacon filling wrapped in swiss chard leaves  
topped with creamy cheese sauce

Saftiges Schweinesteak vom lokalen Metzger 2 37.50  
Mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites  
Tasty pork steak served with homemade herb butter and french fries

Flammkuchen 23.50  
Tarte Flambée, tart from alsace with sour cream, bacon and onions or with sour cream, feta cheese and  
peperoni

mit Speck / Zwiebeln

mit Feta / Peperoni

# Felsenegg Knaller

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce 1,2,4,5  
Homemade apple strudel with vanilla sauce

15.50



Kaiserschmarrn 1,2,4,11

18.50

Die wohl bekannteste Süßspeise der österreichischen Küche  
Zerteilter Pfannkuchen der mit Staubzucker bestreut und  
mit Zwetschgenkompott serviert wird

Kaiserschmarrn is one of Austria's best known desserts. A light caramelized pancake cut into pieces while frying and sprinkled with icing sugar, served with stewed plums



Käsefondue, unsere beliebte Hausmischung 1,2

31.00

Mit feinem Hausbrot - pro Person

Cheese fondue, veeery swiss...

First time eating cheese fondue? Ask for our cheese fondue introduction sheet.



Silberzwiebeli, Gürkli und Maiskölbchen

8.00

Pickles on the side

Ananaswürfeli

8.00

Pineapple on the side

6 Stück Schinkenröllchen

8.00

6 pieces of ham on the side

Kartoffeln

8.00

Potatoes on the side