

Suppen

41	Tagessuppe	6.80
42	Tomatencremesuppe	8.80
43	Bouillon mit Ei	8.80
44	Bouillon mit Mark	9.30
45	Gulaschsuppe	9.50

Kalte Vorspeisen

86	Melone mit Rohschinken	14.80
87	Bündnerteller	16.80
88	Crevetten Cocktail, Toast & Butter	19.80
89	Rotwild Rauchlachs garniert, Toast	20.80

Warme Vorspeisen

81	Eierschwämmli Toast „Chef Art“	18.80
84	Risotto mit Steinpilzen	16.80
91	Felchenfilet vom Grill mit Salaten garniert	19.80

Salate

61	Gemischter Salat	9.80
63	Grüner Salat	8.50
65	Tomatensalat	8.80
66	Nüsslisalat an Knoblisauce, Ei, Speck und Croutons	13.80
68	Nüsslisalat „Mimosa“ mit gehacktem Ei	10.20
70	Tomatensalat mit Mozzarella „Sternen“	14.80

Mit französischer oder italienischer Salatsauce

Fleischlose Hauptgerichte

340	Portion Tomaten Spaghetti „Napoli“	18.80
342	Portion Hausmacher Ravioli „al Panna“	19.80
343	Gemüseteller „Sternen“	24.80
344	Indonesische Gemüse Nudeln an Soja Sauce	20.80
345	Portion Parmesan Risotto mit Steinpilzen	20.80

Vom Lamm

275	Lammrückenfilet rosa gebraten an Knoblauchsauce oder mit Kräuterbutter Kroketten Kartoffeln, Gemüsebouquet	38.80
-----	---	-------

Vom Kalb

182	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Pommes Frites	17.80
166	Kalbs „Züri“ Geschnetzeltes mit Champignons Rösti oder Nüdeli Rüebli	36.80 ½ 29.80

168	Riz Casimir		36.80
	Kalbsgeschnetzeltes an	½	29.80
	Curry Sauce, Reis mit Früchten garniert		
170	Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter		37.80
	Pommes Frites	½	30.80
	Gemüsebouquet		
172	Kalbsschnitzel paniert		37.80
	Pommes Frites	½	30.80
	Gemüsebouquet		
174	Kalbsrahmschnitzel		38.80
	mit Champignons	½	31.80
	Nüdel Gemüsebouquet		
176	Kalbsleberli in Butter gebraten		34.80
	Rösti	½	28.80
	Rüebli		
178	Kalbsschnitzel „Cordon Bleu“		37.80
	Pommes Frites oder Tomatenspaghetti zwei Gemüse		
180	Saltimbocca		37.80
	Kalbsschnitzel mit Salbei	½	30.80
	und Rohschinken auf Parmesan Risotto Rüebli		

Fisch Spezialitäten

139	Felchenfilets	34.80
145	Pangasiusfilets	29.80
147	Eglifilet	36.80
149	Forelle ganz oder filetiert (je nach Fang)	34.80
160	Gemüsebeilage	7.60

Dazu werden Salzkartoffeln oder Reis serviert

Zubereitungsarten:

- gebraten nach Müllerinnen Art
- gebraten mit Mandelsplittern
- gebraten mit Bananen
- mit Café de Paris überbacken „Haus Art“

151	Pangasuis Knusperli mit Sauce Tartar	25.80
152	Egli Knusperli mit Sauce Tartar	28.80
153	Felchen Knusperli mit Sauce Tartar	27.80
154	Pangasius Knusperli mit Salaten garniert und Sauce Tartar	29.80
155	Egli Knusperli mit Salaten garniert und Sauce Tartar	34.80
156	Felchen Knusperli mit Salaten garniert und Sauce Tartar	33.80

Indonesische Spezialitäten

251	Nasi Goreng Reisgericht mit Pouletfleisch und Sojasauce	26.80
253	Bami Goreng Nudelgericht mit Pouletfleisch und Sojasauce	26.80
255	Mah Meeh Nudelgericht mit Pouletfleisch und Spiegelei an Sojasauce	27.80
257	Kukilambur Reisgericht mit Fisch und Crevetten an Sojasauce	27.80

Vom Geflügel

266	Pouletbrüstli „ Chef Art „ mit Salbei und Rohschinken Parmesan Risotto, Gemüsebouquet	29.80
267	Pouletbrüstchen vom Grill mit grossem Gemüsebouquet	29.80

Vom Rind

200	Entrecôte mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüsebouquet	41.80 ½ 33.80
202	Entrecôte an Pfefferrahmsauce Pommes Frites Gemüsebouquet	43.80

203	Entrecôte „Cafe de Paris“ Pommes Frites Gemüsebouquet	43.80
204	Rindsfilet mit Eierschwämmli Kroketten Kartoffeln Gemüsebouquet	48.80
205	Rindsfilet an Pfefferrahmsauce Kroketten Kartoffeln oder Reis Gemüsebouquet	48.80
206	Rindsfilet „Stroganoff“ Rindswürfeli an rassiger Paprikasauce Reis Gemüsebouquet	44.80
208	Bisonfilet an Sauce Bernaise Reis Gemüsebouquet	59.80

Ab zwei Personen

207	Chateau Briand mit Sauce Bernaise Beilage nach Wunsch reichhaltige Gemüseplatte	59.80 pro Person
209	Doppeltes Entrecôte an Pfefferrahmsauce Beilage nach Wunsch reichhaltiges Gemüsebouquet	58.80 pro Person

220	Fondue Bourignone 200 gr. / reichlich garniert Beilage nach Wunsch	48.80
221	Fondue Chinoise 200 gr. / reichlich garniert Beilage nach Wunsch	44.80

(Fleisch Supplemente servieren wir mit Aufpreis)

Vom Schwein

231	Schweinssteak mit Kräuterbutter Pommes Frites Gemüsebouquet	30.80
232	Schweinschnitzel paniert Pommes Frites Gemüsebouquet	26.80 1/2 19.80
234	Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Nüdeli Gemüsebouquet	27.80 1/2 20.80
246	Schweins Cordon bleu Pommes Frites oder Tomatenspaghetti Gemüsebouquet	31.80

Unsere Ganzjahres Hit`s

236	Schweinschnitzel paniert mit Salaten garniert	26.80 1/2 19.80
238	Schweinssteak mit Kräuterbutter mit Salaten garniert	29.80 1/2 22.80

inkl. MwSt. in Schweizer Franken

Kalte Gerichte

		½ Portion	
471	Sternenteller, Aufschnitt mit Salaten	16.80	21.80
475	Mostbröckli mit Hobelkäse		25.80
476	Buurespeck, mit Zwiebelringen	14.80	17.80
478	Fleischkäse am Stück		10.80
479	Wurst Salat einfach		12.80
481	Wurst Salat garniert		19.80
483	Salat Teller mit Ei		18.80
484	Wurst Käse Salat einfach		16.80
485	Wurst Käse Salat garniert		19.80
486	Thonsalat garniert	13.80	17.80
488	Käse Salat einfach		15.80
491	Siedfleisch Salat einfach (nach Saison)	14.80	18.80
489	Siedfleisch Salat garniert (nach Saison)	16.80	20.80
493	Servelat mit Brot		6.00
494	Bündner Teller mit Rohschinken		27.80
495	Gemischte Platte ab zwei Personen, pro Pers.		23.80
500	Mostbröckli - oder Bündnerfleischbrot		8.60
502	Rohschinkenbrot		8.60
503	Schinken - oder Salamibrot		7.80
504	Fleischkäse - oder Käsebrot		7.80

Kinder Karte



**Schweinsschnitzel paniert
Pommes Frites, Gemüse**

15.80



572

**Schweinsrahmschnitzel
mit Champignons, Nüdeli, Gemüse**

15.80

573

**Chicken Nuggets
Pommes Frites, Gemüse**

15.80

575

**Fischknusperli mit Sauce Tartar
Pommes Frites**

15.80

574

Portion Tomatenspaghetti

8.80

577

Portion Pommes Frites

7.80

