



Take Away

**-10% auf die nachstehenden Preise / sui prezzi seguenti /
on the following prices / sur les prix suivants**

Salate / Insalate / Salads / Les salades

Schweizerhaus Salat (ab 2 Personen in der Schüssel serviert) **LV** 13.50 p.P.

verschiedene Salate mit saisonalem Gemüse, Obst, Kernen und Croûtons

Insalata Schweizerhaus (a partire da 2 persone viene servita in un'insalatiera)

diverse insalate con verdure di stagione, frutta, semi e crostini

Schweizerhaus salad (served family style for 2 or more people)

different salads with seasonal vegetables, fruits, seeds and croutons

Salade Schweizerhaus (à partir de 2 personnes servi dans un saladier)

différentes salades avec légumes de saison, fruits, grains et croûtons

Blattsalat **LGV** 11.00

Insalata verde / Leaf lettuce salad / Salade verte

Caesar Salad mit gebratenen Pouletstreifen, Speck, Parmesan und Croûtons 27.00

Insalata Caesar con fettine di pollo arrostito, speck, parmigiano ½ 19.00

Caesar salad with roasted slices of chicken, bacon, parmesan and croutons

Salade César avec emincé de volaille grillé, lard, parmesan et croûtons

Nüssli- und Rucolasalat mit Speck, Croûtons, Ei und Sonnenblumenkernen 18.00

Insalata di soncino e rucola con speck, crostini, uovo e semi di girasole

Lamb's lettuce and rocket salad with bacon, croutons, egg and sunflower seeds

Salade mâche et roquette avec lard, croutons, œuf et graines de tournesol

Hausgemachtes Dressing nach Wahl: Balsamico **LGV**, French **G**, Feigen-Senf **GV**

Salse fatte in casa a scelta: Balsamico **LGV**, francese **G**, fichi-senape **GV**

Homemade salad dressings of your choice: balsamic **LGV**, french **G**, fig mustard **GV**

Différents dressings à choisir: balsamique **LGV**, française **G**, moutard-figue **GV**

Feinste Süppchen / Zuppe / Soups / Les potages

Bündner Gerstensuppe 13.00

Minestra d'orzo dei Grigioni / Grisons barley soup / Potage à l'orge des Grisons

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander **LGV** 13.00

Minestra di carote e zenzero con coriandolo

Carrots and ginger soup with coriander

Soupe de carottes et gingembre avec coriandre

Flädli-suppe 9.50

Consommé Celestina / Consommé Celestine / Consommé Célestine

Maronicrèmesuppe von und mit Bergeller Dörrmaroni **GV** 13.00

Crema di maroni con castagne

Chestnut cream soup

Crème de marrons aux marrons

Vorspeisen / Antipasti / Starter/ Les entrées

Rindstatar mit Toast und Butter	LG	32.00
Tartar di manzo con pane tostato e burro	$\frac{1}{2}$	21.00
Beef tartar served with toasted bread and butter		
Tartare de boeuf avec pain grillé et beurre		
Frischer Ziegenkäse	GV	15.00
mit Olivenöl, Rosmarin, Rucola und getrockneten Tomaten		
Formaggio di capra fresco		
con olio d'oliva e rosmarino servito con rucola e pomodori secchi		
Fresh goat cheese		
marinated with olive oil and rosemary, served on rocket salad and dried tomatoes		
Fromage de chèvre frais		
mariné avec l'huile d'olive et romarin, servi avec roquette et tomates séchées		
Bündnerteller Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Hirschsalsiz und Bergeller Bergkäse	G	29.50
Affettato grigionese prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni, salametto di cervo, e formaggio montanaro della Bregaglia		
Grisons platter raw Grisons ham, Grisons air-dried beef, deer salami and mountain cheese from Bregaglia		
Plat des Grisons jambon cru de la région, viande des Grisons, salsiz de cerf et fromage du Bergell		
Original Bündner Hirschsalsiz	LG	14.00
Salametto di cervo dei Grigioni / Grisons deer salami / Salsiz des Grisons de cerf		
Bergeller Bergkäse mit getrocknetem Tomaten	G	17.00
Reifestadien: 6 Monate und 12 Monate greift		
Formaggio di montagna bregagliotto con pomodori secchi con diverse stagionature (6 e 12 mesi)		
Bergell mountain cheese with dried tomatoes with different maturities (6 and 12 months)		
Fromage de montagne de Bregaglia avec des tomates séchées avec différentes maturités (6 et 12 mois)		

Fischecke / Pesce / Fish / Les poissons

Gebratene Wolfsbarschfilets	38.00
an Weissweinsauce, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln	
Filetti di branzino con salsa al vino bianco, su verdure mediterranee, patate al rosmarino	
Fillet of sea bass with white wine sauce on mediterranean vegetables, rosemary potatoes	
Filet de loup de mer rôti avec sauce au vin blanc sur légumes méditerranéens, pommes de terre au romarin	

Chickeria / Pollo / Chicken / Poulet

Rotes, scharfes Thai-Curry	GL	29.00
mit Pouletstreifen, Basmatireis, verschiedene Gemüse, Sprossen und Pilzen		
Curry rosso e piccante thailandese		
con striscioline di pollo, con riso Basmati verdure miste, germogli e funghi		
Spicy red Thai curry with sliced chicken		
basmati rice, assorted vegetables, sprouts and mushrooms		
Curry rouge thaïlandais (piquant)		
avec émincé de volaille, riz Basmati, légumes divers, pousses et champignons		

Rösti + Einheimisches / Piatti tradizionali / Regional specialities

Schweizerhaus Rösti	G	35.00
Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes auf Rösti mit Käse gratiniert		
Rösti Schweizerhaus		
sminuzzato di vitello bio della Bregaglia su rösti e gratinato con formaggio		
Schweizerhaus Rösti organic sliced veal from Bregaglia gratinated with cheese		
Rösti Schweizerhaus emincé de veau bio de la Bregaglia sur rösti gratiné avec fromage		
Buure Rösti mit Spiegelei, Speck und Cipollata		27.00
Rösti del contadino con uovo, speck e salsiccia		
Farmer's Rösti with a fried egg, bacon and little sausage		
Buure Rösti avec œuf au plat, lard et cipollata		
Lachs-Rösti mit Spinat und Crème fraîche	G	29.00
Rösti al salmone affumicato con spinaci e crème fraîche		
Salmon Rösti with smoked salmon, spinach and crème fraiche		
Rösti au saumon fumé avec épinards et crème fraîche		
Garten-Rösti mit buntem Gemüse und Rosmarinsauce	LGV	27.00
Rösti giardiniera con verdure miste e salsa al rosmarino		
Garden Rösti with mixed vegetables and rosemary sauce		
Rösti jardinière avec légumes et sauce au romarin		
Engadiner Rösti	G	29.00
mit Ziegenkäsecreme getrockneten Tomaten und krossen Bündnerfleisch-Chips		
con crema di formaggio di capra pomodori secchi e carne secca dei Grigioni		
Engadin Rösti with soft goat cheese, dried tomatoes and Chips of Grisons air-dried beef		
Rösti engadinoise avec crème du fromage de chèvre tomates séchées et viande des Grisons		
Capuns Bündner Spezialität: Teig mit gehacktem Salsiz und Kräutern		27.00
In Mangoldblättern eingehüllt, überbacken mit hauseigener Käsemischung		
Capuns una specialità grigionese, foglie di bietola farcite con pasta, salsiccia tritata ed erbette gratinate con formaggio		
Capuns a regional speciality: made with Spätzli dough, air dried beef and herbs, wrapped in a Swiss chard leaf and gratinated with cheese		
Capuns une spécialité des Grisons, feuilles des blettes farcies avec salsiz haché et des herbes, gratinées avec fromage		

Pizokels bekannte Mehlspeise in Graubünden ähnelt dem Spätzle-Teig, serviert mit hauseigener Käsemischung, Zwiebeln und Speckchip		24.00
Pizokels una specialità grigionese, la pasta può essere paragonata a quella degli „spätzli“ serviti con lardo, formaggio e cipolla		
Pizokels is a well known Grisons dish a kind of “Spätzli” served with bacon, cheese and onions		
Pizokels une spécialité des Grisons la pâte peut être comparée à celle des «spätzli» avec fromage, oignons et lard		
Äpler Makkaroni mit Bündnerfleisch, Berkäse und Schmelzzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus		26.00
	½	18.00
Äpler Makkaroni con carne secca, formaggio di montagna e cipolle serviti con purè di mela		
Alpine macaroni pasta with Grisons air-dried beef, alpine cheese and onions served with apple puree		
Äpler Makkaroni avec viande des Grisons, fromage de montagne et oignons servi avec purée de pommes		
Ghackets mit Hörnli mit Käse gratiniert dazu servieren wir Apfelmus		24.00
Ghackets mit Hörnli pennette alla salsa bolognese con formaggio gratinato serviti con purè di mela		
Ghackets mit Hörnli (Macaroni Bolognese) macaroni with a Bolognese sauce gratinated with cheese and served with apple puree		
Ghackets mit Hörnli macaronis avec sauce bolognaise gratinés avec purée de pommes		
Pizzoccheri valtellinese	V	27.00
Buchweizennudeln mit Spinat, Kartoffeln, Bergkäse, Knoblauch und Salbei		
Pizzoccheri valtellinesi Tagliatelle di grano saraceno con spinaci, patate, formaggio, cipolle, aglio e salvia		
Valtellina Pizzoccheri buckwheat pasta with spinach, potatoes, alpine cheese, herbs, garlic and sage		
Pizzoccheri valtellinese nouilles de sarrasin avec épinards pommes de terre, fromage de montagne, ail et sauge		
Handgemachte Spaghetti der Puschlaver Pasta-Factory		
Spaghetti fatti a mano dalla Pasta-Factory di Poschiavo		
Handmade spaghetti from the Pasta Factory of Poschiavo		
Spaghetti de la Pasta-Factory de Poschiavo		
alla napoletana	LV	18.00
alla bolognese	L	19.50
al Pesto	LV	18.00
Piri Piri (Chili, Riesenkrevetten, Knoblauch und Olivenöl)	L	25.50

Dauerbrenner und Klassiker / Classici / Schweizerhaus-Hits

„Züri-Gschnätzlets“ Bergeller Bio-Kalbsgeschnetzeltes an Rahmsauce mit Pilzen, mit Nudeln <u>oder</u> Rösti Sminuzzato „alla zurighese“ sminuzzato di vitello bio della Bregaglia salsa alla panna con funghi, tagliatelle <u>o</u> rösti „Züri-Gschnätzlets“ organic sliced Bregaglia veal in a cream sauce with mushrooms, with pasta <u>or</u> rösti „Züri-Gschnätzlets“ emincé de veau bio de la Bregaglia à la crème avec champignons, avec nouilles <u>ou</u> rösti	G	39.00
Wiener Schnitzel Bergeller Bio-Kalbsschnitzel paniert mit Pommes frites <u>oder</u> Tomatenspaghetti scaloppina di vitello bio della Bregaglia impanata con patatine fritte <u>o</u> spaghetti al pomodoro breaded veal cutlet (organic Bregaglia veal) with french fries <u>or</u> tomato spaghetti escalope de veau bio de la Bregaglia panée pommes frites <u>ou</u> spaghetti aux tomates	L	42.00
Cordon bleu Bergeller Bio-Kalbfleisch gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse, glacierte Karotten, Rosmarinkartoffeln scaloppina di vitello bio della Bregaglia farcita con prosciutto crudo e formaggio carote glassate, patate al rosmarino veal cutlet (organic Bregaglia veal) filled with raw ham and cheese glazed Vichy carrots, rosemary potatoes Cordon bleu escalope de veau bio de la Bregaglia farcié au jambon et fromage, carottes glacées, pommes de terre au romarin		43.00
Riz Casimir Bergeller Bio-Kalbfleischstreifen An pikanter Currysauce, gratiniert mit Früchten, gebackener Banane und Reis Riso „Casimiro“ striscioline di vitello bio della Bregaglia arrostito con salsa piccante al curry, guarnito con frutta, banana frita e riso al burro Kashmiri rice roasted veal strips (organic Bregaglia veal) in a spicy curry sauce with rice, fruits and deep fried banana Riz Casimir emincé de veau bio de la Bregaglia rôti à la sauce au curry avec fruits, banane rôtie et riz au beurre	L	39.50
„Früchte Casimir“ Früchte an pikanter Currysauce, gebackener Banane und Reis „Frutti Casimiro“ frutti arrostiti alla salsa di curry piccante, con banana frita e riso Kashmiri Fruit fruit in a spicy curry sauce rice and fried banana Fruits „Casimir“ fruits à la sauce au curry avec banane frite et riz au beurre	LV	27.00

Rehsaltimbocca	GL	39.00
mit Bündner Rohschinken an Veltlinersauce, Safranrisotto Rotweinbirne und frischer Blattspinat		
Saltimbocca di capriolo su salsa al vino rosso, risotto allo zafferano, pera al vino rosso e spinaci freschi		
Venison saltimbocca with Grisons ham, red wine sauce, saffron risotto, spinach, red wine poached pear		
Saltimbocca de chevreuil au jambon cru des Grisons à la sauce au vin rouge risotto au safran poire au vin rouge et épinards		
Rosa gebratenes Hirschentrecôte mit Kräuterkruste auf Steinpilzcrèmesauce Schupfnudeln und Rahmwirsing		37.00
Entrecôte di cervo arrosto con crosta di erbe su crema di funghi porcini Schupfnudeln (tagliatelle austriache) e verza alla panna		
Roasted minute sirloin steak of deer with herb crust on a cream of mushrooms, Schupfnudeln (Austrian noodles) and cabbage		
Entrecôte de cerf rôti avec croûte des herbes sur une sauce de cèpes, Schupfnudeln (nouilles autrichiennes) et chou frisé à la crème		
Ossobuco alla milanese mit Safranrisotto <u>oder</u> Polentaschnitte	G	38.00
Ossobuco alla milanese con risotto allo zafferano <u>o</u> polenta		
Ossobuco "Milan style" with saffron risotto <u>or</u> polenta		
Ossobuco alla milanese avec risotto au safran <u>ou</u> polenta		

Grilladen

Schweins-T-Bone Steak 250 g	26.00
Bistecca di maiale alla fiorentina / Pork T-Bone steak / Steak de porc T-Bone	
Rindsfilet 180 g	41.00
Filetto di manzo / Beef fillet / Filet de bœuf	
Rindshuftsteak 180 g	26.00
Bistecca di manzo / Rumpsteak / Rumpsteak	
Bio-Kalbpaillard vom Bergell 160 g	30.00
Paillard di vitello bio della Bregaglia (scaloppina sottile)	
Organic Bregaglia veal paillard	
Paillard de veau bio de la Bregaglia	

dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter
serviti con burro alle erbe fatto in casa
served with homemade herb butter
Tous les plats sont servis avec beurre aux herbes fait maison

Garstufen von Fleisch:

<u>Deutsch</u>	<u>Italienisch</u>	<u>Französisch</u>	<u>Englisch</u>
roh	blu	bleu	rare
blutig	al sangue	saignant	medium rare
halb durch	medio	à point	medium
durch	ben cotto	bien cuit	done

Beilagen zu Grilladen: Contorni: Side dishes: Garnitures:	
Pommes frites <u>oder</u> Rosmarinkartoffeln <u>oder</u> Reis <u>oder</u> Nudeln patatine fritte <u>o</u> patate al rosmarino <u>o</u> riso <u>o</u> tagliatelle French fries <u>or</u> Rosemary potatoes <u>or</u> rice <u>or</u> noodles Pommes frites <u>ou</u> pommes au romarin <u>ou</u> riz <u>ou</u> nouilles	6.00
Ofenkartoffel <u>oder</u> Gemüseauswahl <u>oder</u> Rösti patate al forno <u>o</u> verdure del giorno <u>o</u> rösti Baked potatoes <u>or</u> vegetables of the day <u>or</u> Rösti baked potato <u>ou</u> légumes de jour <u>ou</u> rösti	7.50

Kinderkarte / Carta dei bambini / children's menu / pour les enfants
bis 12 Jahre / fino a 12 / up to 12 / jusqu'à 12

Kleiner gemischter Salat Piccola insalata mista / Mixed salad / Petite salade mêlée	L	7.00
Geisspeter-Teller paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes frites scaloppina di vitello impanata con patatine fritte breaded veal cutlet with french fries escalope de veau panée avec pommes frites	L	14.00
Kids-Hörnli pennette alla salsa bolognese / gratinate con formaggio, servite con purè di mele with Bolognese sauce gratinated with cheese, served with apple puree pâtes avec sauce bolognaise gratinées et servi avec compote de pommes	L	12.00
Würmli-Teller Puschlaver Molino-Spaghetti napoli <u>oder</u> bolognese Spaghetti con salsa napoli oppure bolognese / spaghetti Napoletano or spaghetti Bolognese spaghetti napoli ou spaghetti bolognaise	L	12.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites con patatine fritte / with french fries / avec pommes frites	L	12.00

L = laktosefrei / senza lattosio / lactose free / sans lactose G = glutenfrei / senza glutine / gluten-free / sans gluten
V = vegetarisch / vegetariano / vegetarian / végétarien

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Tutti prezzi sono in CHF, IVA inclusa / All prices are in CHF including VAT. / Tous les prix sont en CHF, TVA inclus