

## Aperitifs

Cüpli, Pro Secco		10cl	6.90
Ramazotti	30%	4cl	5.70
Portwein	19,5%	4cl	5.70
Sherry Tio Pepe	15,5%	4cl	5.70
Cynar	16,5%	4cl	5.70
Martini, rot oder weiss	16,5%	4cl	5.70
Campari	23%	4cl	6.20
Pernod	40%	4cl	7.00

## Alkoholfrei

Orangen-, Multivitamin-, und Tomatensaft		20cl	4.70
San Pellegrino (Bitter)		10cl	4.10
Leitungswasser (Unkostenbeitrag)		30cl	1.60

## Kleine Auswahl an Churwaldner Spezialitäten mit Brot Butter und Birnenbrot serviert



Bündner Salsiz, auf dem Holzbrett serviert <i>air dried sausage</i>			11.50
Feinstes Bündnerfleisch vom Eckstück <i>local air dried beef</i>	(60g/100g)	19.80	26.00
Hotel Hemmi Teller <i>Feine Auswahl verschiedener Bündnerfleisch- Spezialitäten und Bergkäse choice of air dried meats &amp; local cheese</i>	(150g)		27.50
Stätzer Alpkäse von Hand geschnitten <i>mit Antipasti, Cherrytomaten und Cornichon (saisonal erhältlich) local Cheese, manufactured on the Stätzer Alp</i>	(150g)		15.00
Schweizer Käseteller fein garniert <i>choice of swiss cheese</i>	(100/160g)	15.00	23.50

### Rohstoff Herkunft a la Carte:

Kalb-, Poulet- und Schwein: Schweiz/ Rind: Schweiz, Brasilien, Uruguay, Neuseeland je nach Verfügbarkeit/  
Lamm: Neuseeland, Australien/ Wildbret: Schweiz, Österreich, Neuseeland/ Crevetten: Indien/ Saibling: Schweiz,  
Island / Gemüse: je nach Angebot.

Bei ausländischen Fleischwaren besteht die Möglichkeit das diese mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sind.

## Salatecke

Grüner Salat <i>nach Art des Chefs an pikantem Tomaten Knoblauchdressing</i> <i>Green Salad with Tomato- Garlic dressing</i>	7.20	11.00
Rohkostsalat, <i>von fein geschnittenem Frischgemüse und Blattsalaten</i> <i>Salad of raw fresh cut Vegetables</i>	7.80	12.00
Salatteller <i>Salad plate</i>	9.50	17.50
Wurstsalat nach Art des Hauses (150g) <i>swiss sausage- salad</i>		16.50
Wurst- Käsesalat nach Art des Hauses (180g) <i>swiss cheese-sausage- salad</i>		17.50
Thonsalat Canarische Art (155g) <i>mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln</i> <i>Tuna salad with Tomato, Olives &amp; Onions</i>		19.00



## Aus dem Suppentopf


Rahmbouillon mit Capuns <i>Cream Beef Stock with Capuns</i>	7.50	12.00
Tomatencremesuppe <i>tomato cream soup</i>	8.00	12.50

## Sandwiches

Bündnerfleisch Sandwich <i>local air dried Beef</i>		9.50
Salami Sandwich <i>Salami Sausage</i>		6.80
Bergkäsesandwich <i>local Cheese</i>		6.80
Rohschinkensandwich <i>local air dried Ham</i>		8.50

3 Übernachtungen mit Frühstück und Bergbahn Benützung im Sommer für nur CHF 195.—  
Unsere Zimmer verfügen alle über Flachbild TV, Safe, Dusche/WC, Telefon und freie WLAN  
Benützung im öffentlichen Bereich!

## Chuchichäschtli

Schinken- Käsetoast <i>Ham &amp; Cheese toast</i> <b>Neu mit Salatgarnitur</b>		10.80
Portion Pommes frites <i>French fries</i>		7.50
Fischknusperli & Pommes an Remouladensauce <i>fish &amp; chips</i>		15.00
Toast Hawaii, mit Schinken, Ananas und Käse <i>toast, ham, pineapple &amp; melted Cheese</i> <b>Neu mit Salatgarnitur</b>		17.00
Toast Wilhelm Tell		18.00
Schweinssteak mit Thurgauer Öpfeli und Rahmsauce <i>Steak of Pork, cream Sauce, grilled Apples</i>	(120g)	
Bauernbratwurst mit Röstzwiebeln, Pommes frites <i>fried Sausage, Onions, French Fries</i>	(140g)	15.50
Schweinssteak „Maître d' hôtel“ vom Nierstück, Kräuterbutter, Pommes frites <i>Steak of Pork, herb Butter, french Fries</i>	(200g)	24.00

*Pasta des Tages, fragen Sie uns!*

## AUS UNSERER DESSERTKARTE

Caramelköppli hergestellt aus frischen Eiern, Vanille und Milch		8.50
Apfelstrudel Wiener Art mit Vanillesauce und Rahm		8.50
Walterli's Apfelwaffel mit hausgemachtem Apfelkompott und Rahm		7.50
Rote Grütze nach Norddeutscher Art erfrischender Beerenkompott mit flüssigem Rahm serviert		9.00

*weitere Dessertspezialitäten finden Sie auf unserer Glacekarte*