

# CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

*Small delicacies, light and nifty*

## GMISCHTA SALOT

Mixed salad 17

## BÜNDNARTELLER GMISCHT

Plate of Grison's specialities with homemade pickles and fig mustard 27

## FISCHCHNUSPERLI VOM ZANDÄR IM QUÄLLBIERTEIG MIT FLÄSCHER SAFRAN-MAYONNÄS

Pikeperch fritters in a spring beer batter  
with saffron mayonnaise from Fläsch 29

## SALOT «ZOLLSTUBA»

Lamb's lettuce from the Rhine Valley with warm bacon and eggs from "Wachterhof" 22

## BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA

Grison's barley soup (with pork) 15

## RINDERCHRAFTBRÜAH MIT BÜNDNERFLEISCH-KNÖDEL UND FLÄDLI

Beef consommé with Grison's air-dried beef dumplings and celestine 16

## SPARGELCREMSUPPA MIT GRÄUCHERTEM BIO LACHS

Asparagus cream soup with smoked organic salmon 17

## KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

### *Classical Zollstube dishes*

#### «CAPUNS VAL LUMNEZIA»

In chard wrapped spaetzli dough with bacon, "Landjäger", raw ham and Grisons air-dried beef, steamed, on cream sauce 38

#### FRÜAHLIGSRÖSCHTI ÜBERBACHA MIT ALPCHÄÄS, BRÖTLETI SPARGLA UND ZWEI SPIAGELEIER VOM WACHTERHOF gf v

Spring roesti gratinated with alpine cheese, roasted asparagus and two fried eggs from the "Wachterhof" 37

#### KALBS-CORDON BLEU MIT BÜNDNERFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS

Veal-cordon bleu with Grison's air-dried beef and spiced raclette cheese with vegetables on the side 52

#### MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT CHRÜTERBUTTER UND GMÜAS gf

Prime rib steak of veal from Mels (250 g) with herb butter and vegetables 54

#### ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSAUCA UND GMÜAS gf

Seared, sliced veal Zurich style on mushroom cream sauce and vegetables 51

#### «RIS CASIMIR ZOLLSTUBA» GSCHNETZLETS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSAUCA, FRÜCHT UND ORIENTALISCHEM RIS gf

Seared, sliced chicken with Mumbai-curry sauce, fruits and oriental rice 43

#### CHALBSLÄBERLI MOL ANDERSCH – MIT BALSAMICO-SCHALOTTSAUCA TOMATA UND BASILIKUM gf lf

Veal's liver on its own style – with balsamic-shallot sauce, tomatoes and basil 43

#### SCHWIINSKOTLETT VOM BIERTREBER EDELSCHWIIN US DOGGEN, DAZUA GMÜAS gf

Pork cutlet from "Biertreber" noble pig from Doggen, served with vegetables 54

## FANGFRISCHI FORÄLLA – BRÖTLET IN DR PFANNA

Freshly caught trout – sautéed in a pan 44

## SCHWIIZER ZANDERFILET MIT DILLRAHMSAUCA UND GMÜAS gf

Swiss pike-perch fillet with dill cream sauce and vegetables 49

## ÖPFELRAVIOLI MIT ZIGAFRISCHCHÄÄS, MALANSER BAUMNÜSS UND GRÜANI SPARGLA v

Apple ravioli with goat's cream cheese, walnuts from Malans and green asparagus 38

## ÄLPLERMAGGARONI MIT HERDÖPFEL UND HUUSGMACHEM ÖPFELMUAS v

"Alpine macaroni" with potatoes and homemade apple compote 36

## BILAGA

### *Side dishes*

## NUDLA, RÖSCHTI, BRATHÄRDÖPFEL, RIS ODER POMMES

Noodles, roesti, roasted potatoes, rice or French fries

## CHÄÄSFONDÜS

### *Cheesefondues*

All cheese fondue and the raclette are only served in the "Fondue-Stube"  
Every cheese fondue will be accompanied on request by a small glass of Kirsch

### FRIBURGER FONDÜ

#### MIT GREYERZER UND VACHERIN

Fondue Fribourg style – with Gruyère and Vacherin

– per person 36

### HEIDI'S FONDÜ

#### MIT BÜNDNERFLEISCH- UND ROHSCHINGGAWÜRFALI

Heidi's Fondue with Grison's air-dried beef and raw ham cubes

– per person 39

### GIN FONDÜ

#### MIT 32 PEAKS GIN UND THYMIAN

Fondue with 32 Peaks Gin from Liechtenstein and fresh thyme

– per person 39

### BIER FONDÜ

#### MIT CHRÜTER – E CHLI WÜRZIGER

Beer fondue with herbs – slightly spicy

– per person 37

### TRÜFFEL-FONDÜ

#### MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTEM TRÜFFEL

Truffle fondue with champagne and marbled truffle

– per person 57

## FONDÜ BILAGA

### *Fondue sides*

### GSCHWELTI

Jacket potatoes

– per person 5

## RACLETTE

### *Raclette*

#### **IHEIMISCHA RACLETTECHÄÄS NATURE MIT DE KLASSISCHA BILAGA**

Regional Raclette cheese (250 g) nature with homemade pickles  
pepper corns and raclette spices, jacket potatoes

– per person 39

## FLEISCHFONDÜS

### *Meat fondues*

All fondues are only served in the "Fondue-Stube"

Served on advanced order until 2 pm, minimum 2 people

#### **FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH**

Fondue Bourguignonne with beef (200 g), rice and French fries

– per person 63

#### **FONDÜ CHINOISE MIT RIND- UND KALBFLEISCH UND POULET**

Fondue Chinoise with beef, veal and chicken (200 g), rice and French fries

– per person 63

### Supplement

Additional Meat (100 g) 26

# ÜSERI DESSERTS

## *Our desserts*

### «ZOLLSTUBA» CREMESCHNITTA MIT ERDBEERI UND SCHOGGI v

"Zollstube" cream cake slice with strawberries and chocolate 16

### LAUWARMA SCHOGGICHUACHA MIT ARVAGLACE UND BEERI KOMPOTT v

Warm chocolate cake

with "Arven" ice cream and berry compote 16

### RHABARBER CLAFOUTIS UND VANILLEGLACE v

Rhubarb Clafoutis and vanilla ice cream 17

### SCHWIIZER IISKAFI MIT ESPRESSO UND VANILLGLACE DAZUA KIRSCHSCHNAPS UND RAHM v

Swiss iced coffee with espresso and vanilla ice cream

served with cherry brandy and whipped cream 18

### CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI v

Caramel cream pudding with cream and pretzels 12

## GLACE & SORBET

### *Ice cream & sorbet*

#### **GLACE**

**VANILLE, SCHOGGI, MOKKA, ZIMT, BAUMNUSS, PISTAZIA, STRACCIATELLA**

Ice-cream

Vanilla, chocolate, mocha, cinnamon, walnut, pistachio, stracciatella

per scoop 5

#### **SORBET**

**ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO**

Sorbet

Lemon, strawberry, raspberry, mango

per scoop 5

#### **SCHLAGRAHM**

Whipped cream 2

## CHÄÄS

### *Cheese*

#### **CHÄÄSTELLER**

Cheese plate 17