

CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

Kleine Köstlichkeiten, leicht und raffiniert

GMISCHTA SALOT

Gemischter Salat 17

SALOT «ZOLLSTUBA»

Salat «Zollstube» – Rheintaler Nüsslisalat mit lauwarmem Speck
Eiern vom «Wachterhof», Radieschen und Croûtons 17/22

★ TATAR VOM SCHWIIZER WAGYU-RIND EI VOM «WACHTERHOF» MIT IGLEITA ROTA ZWIEBLA BEPÄR CHNOLLA UND CHRÜÜTERSALOT

Tatar vom Schweizer Wagyu-Rind, Ei vom «Wachterhof»
mit eingelegten roten Zwiebeln, Belper Knolle und Kräutersalat 38/50

BÜNDNARTELLER GMISCHT VOM «BRÜGGER» MIT HUUSGMACHEM ESSIGGMÜS UND FIGASENF

Bündnerteller gemischt von der Metzgerei «Brügger»
mit hausgemachtem Essiggemüse und Feigensenf 29

FISCHCHNUSPERLI VOM ZANDÄR IM QUÄLLBIERTEIG MIT FLÄSCHER SAFRAN-MAYONNÄS

Fischknusperli vom Zander im Quellbierteig mit Fläscher Safran-Mayonnaise 29

BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Bündner Gerstensuppe (mit Schweinefleisch) 16

ERBSLI- & BÄRLAUCHSUPPA MIT MORCHLA, RAHM, SCHNITTLAUCH UND CROUTONS

Erbsen- & Bärlauchsuppe
mit Morcheln, Rahm, Schnittlauch und Croûtons 17

RINDERCHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI

Rinderkraftbrühe mit Flädli 14

vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei  Signature Dish 

Alle Backwaren werden von der Bäckerei Gwerder aus der Region bezogen.
Bitte informieren Sie unsere Mitarbeitenden über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.

KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

Klassische Zollstubengerichte

★ **KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNERFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS**

Kalbs-Cordon bleu mit Bündnerfleisch
und Gewürzraclettekäse, dazu Gemüse 56

MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT MORCHEL-RAHMSSOSSA UND GMÜAS

Melser Kalbshohrückensteak (250 g) mit Morchelrahmsauce und Gemüse 54

★ **ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTS AN PILZ-RAHMSSOSSA UND GMÜAS**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Gemüse 55

«RIZ CASIMIR ZOLLSTUBA» GESCHNETZELTS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSOSSA FRÜCHT UND ORIENTALISCHEM RIIS

«Riz Casimir Zollstube» – Geschnetzeltes Pouletfleisch mit Mumbai-Currysauce
Früchten und orientalischem Reis 45

CHALBSLÄBERLI MOL ANDERSCH – MIT BALSAMICO-SCHALOTTASOSSA TOMATA UND BASILIKUM

Kalbsleber mal anders – mit Balsamico-Schalottensauce, Tomaten und Basilikum 45

«CAPUNS VAL LUMNEZIA»

«Capuns Val Lumnezia» – In Mangold eingewickelter Spätzliteig mit Speck, Landjäger
Rohschinken und Bündnerfleisch, im Dampf gegart, an einer Rahmsauce 38

BILAGA

Beilagen

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RIIS ODER POMMES

Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Reis oder Pommes frites

BROTWORSCHT VOM KALBERER MIT ZWIEBELSOSSA UND RÖSCHTI

Bratwurst (Kalb und Schwein) von der Metzgerei «Kalberer» mit Zwiebelsauce und Röstli 42

FORÄLLE VOM WIESTANNETAL – BRÖTLET IN DR PFANNA

Forelle vom Wiesstannental – gebraten in der Pfanne 44

SCHWIIZER ZANDERFILET MIT DILL-RAHMSOSSA UND GMÜAS

Schweizer Zanderfilet mit Dillrahmsauce und Gemüse 49

ZOLLSTUBA-RÖSCHTI MIT GRÜCHERTEM SWISS LACHS US LOSTALLO CHRÜÜTERSUURRAHM, RADIESLI UND IGLAITA ZWIEBLA

Zollstuben-Röstli mit geräuchertem Swiss Lachs aus Lostalio
Kräutersauerrahm, Radieschen und eingelegten Zwiebeln 39

ÄLPLERMAGGARONI MIT HÄRDÖPEL, RÖSCHTZWIBLA UND HUUSGEMACTEM ÖPFELMUAS

Älplermagronen
mit Kartoffeln, Röstzwiebeln und hausgemachtem Apfelmus 38

CHÄÄSFONDÜS

Käsefondues

Unser Fondue Angebot wird ausschliesslich in der Fondue- und Jägerstube serviert.
Hausgemachte Mischung mit Käse von unserer Milchzentrale in Bad Ragaz.
Wir bitten Sie Ihre Auswahl bis 14 Uhr am Tag des Restaurantbesuchs mitzuteilen.
Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

FRYBURGER FONDÜ

MIT GREYERZER UND VACHERIN

Freiburger Fondue mit Greyerzer und Vacherin
– pro Person 36

HEIDI'S FONDÜ

MIT BÜNDNERFLEISCH- UND ROHSCHINGGAWÜRFELI

Heidi's Fondue mit Bündnerfleisch- und Rohschinkenwürfeln
– pro Person 39

GIN FONDÜ

MIT 32 PEAKS GIN UND THYMIAN

Gin Fondue mit 32 Peaks Gin aus Liechtenstein und frischem Thymian
– pro Person 39

BIER FONDÜ «36.5 QUELLBIER»

MIT CHRÜTER – E CHLI WÜRZIGER

Bierfondue mit Kräutern – etwas würziger
– pro Person 37

TRÜFFEL-FONDÜ

MIT CHAMPAGNER UND MARMORIERTAM TRÜFFEL

Trüffel-Fondue mit Champagner und marmoriertem Trüffel
– pro Person 57

Zu jedem Käsefondue servieren wir Ihnen auf Wunsch ein Gläschen Kirschwasser

FONDÜ BILAGA

Fondue Beilagen

GSCHWELLTI

Pellkartoffeln
– pro Person 5

FLEISCHFONDÜS

Fleischfondues (ab zwei Personen)

FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH

Fondue Bourguignonne mit Rindfleisch (200 g), Reis und Pommes frites
– pro Person 63

FONDÜ CHINOISE MIT RIND-, KALBFLEISCH UND POULET

Fondue Chinoise mit Geflügel, Rind- und Kalbfleisch (200 g), Reis und Pommes frites
– pro Person 63

Supplement

Supplement Fleisch (100 g) 26

RACLETTE

Raclette

Unser Raclette Angebot wird ebenfalls ausschliesslich in der Fondue- und Jägerstube serviert.
Wir bitten Sie Ihre Auswahl bis 14 Uhr am Tag des Restaurantbesuchs mitzuteilen.
Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

IHEIMISCHES RACLETTE MIT DE KLASSISCHA BILAGA

Einheimisches Raclette mit Paprika,- Knoblauch,- und Naturkäse (280 g)
dazu hausgemachtes Essiggemüse, Kalbswürstchen, Speck, Raclettegewürz, Pellkartoffeln
und Saucen
– pro Person 58

ÜSERI DESSERTS

Unsere Desserts

★ CAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI v

Karamellköpfler mit Rahm und Bretzeln 15

ÖPFELCHÜECHLI MIT VANILLSOSSA, MAGENTRÄS UND RAHM v

Apfelküchlein (4 Stück) mit Vanillesauce, Magenträs-Gewürz und Rahm 16

TOBLERONEMOUSSE MIT IGLEITA SAISONALE FRÜCHT v gf

Tobleronemousse mit eingelegten saisonalen Früchten 17

ZOLLSTUBA «CHNUSPER CHÜECHLI» v

Knusperküchlein, Vanillechantilly mit Erdbeersorbet und Rhabarber 19

BIRAZAUBER - BIRESORBET MIT WILLIAMSSCHNAPS v

Birnenzauber – Birnensorbet mit Williamsschnaps 16

GLACE & SORBET

Eis crème & Sorbet

GLACE

VANILLE, SCHOGGI, MOKKA, KAMELL, HASELNUSS, STRACCIATELLA

Eis crème

Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Haselnuss, Stracciatella

Pro Kugel 6

SORBET

ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO, BIRE

Sorbet

Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango, Birne

Pro Kugel 6

RAHM DEZUE

Schlagrahm 3

CHÄÄS

Käse

CHÄÄSTELLER MIT FIGESENF UND BIRABROT

Käseteller mit Feigensenf und Birnenbrot 18

FRISCHI SPARGLA VOM LINDENHOF IN MELS

Frische Spargeln vom Lindenhof in Mels

WISSI SPARGLE MIT MORCHLE IM BLÄTTERTEIG

Weisser Spargel mit Morcheln im Blätterteig 42

FRISCHI WISSI SPARGLA

Frischer weisser Spargel mit Salzkartoffeln gross 40/klein 30

– mit Sauce Hollandaise 

– mit Bärlauch Dip 

MIT ROHSCHINKA

mit Rohschinken (40 g) 18

MIT TRÜFFELSCHINKA

mit Trüffelschinken (40 g) 22

MIT KALBSSTEAK UND CHRÜTERBUTTER

mit Kalbssteak (120 g) und Kräuterbutter 31

MIT SCHWIIZER ZANDERFILET

mit Schweizer Zanderfilet (120 g) 31

vegetarisch  vegan  laktosefrei  glutenfrei 

Alle Backwaren werden von der Bäckerei Gwerder aus der Region bezogen.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Unverträglichkeiten und Allergien. Die Preise sind in CHF.