

# CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

*Small delicacies, light and nifty*

## GMISCHTA SALOT

Mixed salad 17

## SALOT «ZOLLSTUBA»

«Zollstuba» Salad – Lamb's lettuce from the Rhine Valley  
with warm bacon, eggs from "Wachterhof", radish and croutons 22

## ★ TATAR VOM SCHWUIZER WAGYU-RIND EI VOM WACHTERHOF MIT PICKLETA ROTA ZWIBLA, BEMPÄR CHNOLLA UND CHRÜTERSALAT

Tartare from Swiss Wagyu beef  
egg from "Wachterhof" with pickled red onions, Belper Knolle cheese and herb salad 38/50

## BÜNDNARTELLER GMISCHT VOM BRÜGGER MIT HUUSGMACHTAM ESSIGGMUS UND FIGASENF

Plate of Grison's specialities from the butchery "Brügger"  
with homemade pickled vegetables and fig mustard 27

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

Fish fritters from pike-perch in a spring beer batter with saffron mayonnaise from Fläsch 29

## BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Grison's barley soup (with pork) 16

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

Pea & wild garlic soup  
with morels, cream, chives and croutons 17

## RINDERCHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI

Beef consommé with pancake strips 14

vegetarian     vegan     lactose-free     gluten-free 

All baked goods are sourced from the Gwerder bakery in the region.  
Please inform our staff about possible intolerances or allergies. The prices are in CHF.

## KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

### *Classic Zollstube dishes*

#### **KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNARFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS**

Veal cordon bleu with Grison's air-dried meat  
and spiced raclette cheese with vegetables on the side 56

#### **MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT MORCHEL-RAHMSSOSSA UND GMÜAS gf**

Prime rib veal steak from Mels (250 g) with morel cream sauce and vegetables on the side 54

#### **★ ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSSOSSA UND GMÜAS gf**

Roasted, sliced veal "Zurich style" with mushroom cream sauce and vegetables 55

#### **«RIZ CASIMIR ZOLLSTUBA» GSCHNETZLETS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSSOSSA, FRÜCHT UND ORIENTALISCHEM RIIS**

«Ris Casimir Zollstuba» – Roasted, sliced chicken with Mumbai curry sauce,  
fruits and oriental rice 45

#### **CHALBSLÄBERLI MOL ANDERSCH – MIT BALSAMICO-SCHALOTTASOSSA, TOMATA UND BASILIKUM gf lf**

A different way on veal's liver – with balsamic-shallot sauce, tomatoes and basil 45

#### **«CAPUNS VAL LUMNEZIA»**

«Capuns val Lumnezia» – In chard wrapped spaetzli dough with bacon, "Landjäger" sausage,  
raw ham and Grisons air-dried beef, steamed, on cream sauce 38

## BILAGA

### *Side dishes*

#### **NUDLA, RÖSCHTI, BRATHÄRDÖPFEL, RIS ODER POMMES**

Pasta, roesti, roasted potatoes, rice or french fries

### **BROTWORSCHT VOM KALBERER MIT BÖLLASSOSSA UND RÖSCHTI**

Fried sausage (veal and pork) from the butchery "Kalberer" with onion sauce and roesti 42

### **FORÄLLA VOM WIESTANNETAL – BRÖTLET IN DR PFANNA**

Trout from "Weisstannental"- pan-fried 44

### **SCHWIIZER ZANDERFILET MIT DILL-RAHMSOSSA UND GMÜAS**

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

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

Zollstuba roesti with smoked Swiss salmon from Lostallo  
herb sour cream, radishes and pickled onions 39

### **ÄLPLERMAGGARONI MIT HÄRDÖPEL, RÖSCHTZWIBLA UND HUUSGMACHTEM ÖPFELMUAS**

Macaroni with potatoes,  
fried onions and homemade apple sauce 38

# CHÄÄSFONDÜS

## *Cheesefondues*

Our fondue offer is served exclusively in the Fondue- and Jägerstube.

Homemade mixture of our creamery in Bad Ragaz.

Please inform us about your choice by 2 pm on the day of your visit.

We thank you for your understanding and look forward to your pre-order.

### **FRYBURGER 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**

Gin 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 MARMORIERTAM TRÜFFEL**

Truffle fondue with champagne and marbled truffle

– per person 57

Every cheese fondue will be accompanied on request by a small glass of Kirsch.

## FONDÜ BILAGA

### *Fondue sides*

#### **GSCHWELTI**

Jacket potatoes

– per person 5

# FLEISCHFONDÜS

## *Meat fondues*

### **FONDÜ BOURGUIGNONNE MIT RINDFLEISCH**

Fondue Bourguignonne with beef (200 g), rice and French fries  
– per person 63

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

Fondue Chinoise with chicken, beef and veal (200 g), rice and French fries  
– per person 63

#### Supplement

Additional Meat (100 g) 26

# RACLETTE

## *Raclette*

Our Raclette must be pre-ordered by 2 pm on the same day as the restaurant visit.

Please inform us about your choice by 2 pm on the day of your visit.

We thank you for your understanding and look forward to your pre-order.

### **IHEIMISCHES RACLETTE MIT DE KLASSISCHA BILAGA**

Regional Raclette with bell pepper, garlic and nature cheese (280 g)  
homemade pickles, veal sausages, bacon, raclette spices, jacket potatoes  
and sauces  
– per person 58

## ÜSERI DESSERTS

### *Our desserts*

#### ★ CAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI v

Caramel cream pudding with cream and pretzels 15

#### ÖPFELCHÜECHLI MIT VANILLSOSSA, MAGENTRÄS UND RAHM v

Apple fritters (4 pieces) with vanilla sauce, „Magenträs“ seasoning and cream 16

#### TOBLERONEMOUSSE MIT IGLEITA SAISONALE FRÜCHT v gf

Toblerone mousse with pickled seasonal fruits 17

#### ZOLLSTUBE "CHNUSPER SCHÜECHLI" v

Crunchy cake, vanilla chantilly with strawberry sorbet and rhubarb 19

#### BIRAZAUBER - BIRESORBET MIT WILLIAMSSCHNAPS v

Pear sorbet & pear liquor 16

## GLACE & SORBET

### *Ice-cream & sorbet*

#### GLACE

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

Ice-cream

Vanilla, chocolate, mocha, cinnamon, walnut, pistachio, stracciatella per scoop 6

#### SORBET

#### ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO, BIRA

Sorbet

Lemon, strawberry, raspberry, mango, pear per scoop 6

#### RAHM DEZUE

Whipped cream 2

## CHÄÄS

### *Cheese*

#### CHÄÄSTELLER MIT FIGESENF UND BIRABROT

Cheese plate with fig mustard and pear bread 18