

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 BELPÄR 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

SIEDFLEISCHSALOT MIT TOMATENVINAIGRETTE, CHÜRBISCHERNE UND MEERRETTICH

Siedfleischsalat mit Tomatenvinaigrette, Kürbiskerne und Meerrettich 26

BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Bündner Gerstensuppe (mit Schweinefleisch) 16

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 gf

Melser Kalbshohrückensteak (250 g) mit Morchelrahmsauce und Gemüse 54

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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Gemüse 55

«RIZ CASIMIR ZOLLSTUBA» GSCHNETZELTS POULETFLEISCH MIT MUMBAI-CURRYSSOSSA 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 gf lf

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
(auch vegetarisch erhältlich)

BILAGA

Beilagen

NUDLA, RÖSCHTI, BROTHÄRDÖPFEL, RIIS ODER POMMES

Nudeln, Rösti, Bratkartoffeln, Reis oder Pommes frites

POT AU FEU VOM SCHWIIZER WAGYU RIND AUS SEVELEN

Siedfleisch-Eintopf mit Rindszunge, Speck, Bauernwurst, Markbein
Wurzelgemüse, Lauch, Schlosskartoffeln und Meerrettich 68

FORÄLLE VOM WIESTANNETAL – BRÖTLET IN DR PFANNA

Forelle aus dem Weisstannental – gebraten in der Pfanne 44

SCHWIIZER ZANDERFILET MIT TOMATE-CHRÜTER VINAIGRETTE UND GMÜAS

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten-Kräuter Vinaigrette und Gemüse 49

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

Zollstuben-Rösti mit geräuchertem Swiss Lachs aus Lostallo
Kräutersauerrahm, Radieschen und eingelegten Zwiebeln 39

ÄLPLERMAGGARONI

MIT HÄRDÖPEL, RÖSCHTZWIBLA UND HUUSGEMACHTEM 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

SCHWIIZER WAGYU MOSTBRÖCKLI US SEVELEN

Schweizer Wagyu-Trockenfleisch aus Sevelen
– 50 gr 25
– 100 gr 45

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

FONDÜ CHINOISE MIT SCHWIIZER WAGYU RIND US SEVELEN

Fondue Chinoise mit Wagyu-Rindfleisch aus Sevelen (200 g), Reis und Pommes frites
– pro Person 95

Supplement

Supplement Fleisch (100 g) 26

Supplement Wagyu-Rindfleisch (100g) 42

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-MERINGUE MIT DOPPELRAHM, BEERI UND HEUBEERISORBET

Meringue mit Doppelrahm, Beeren und Heidelbeersorbet 19

HIMBEERZAUBER - HIMBEERSORBET MIT SCHNAPS v

Himbeerzauber – Himbeersorbet mit Schnaps 16

SCHWIIZER EISKAFI MIT ESPRESSO UND VANILLGLACE

DAZUA KIRSCHSCHNAPS UND RAHM v

Schweizer Eiskaffee mit Espresso und Vanilleeis dazu Kirschschnaps und Rahm 18

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, HEUBEERI

Sorbet – Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango, Birne, Heidelbeere

Pro Kugel 6

RAHM DEZUE

Schlagrahm 3

CHÄÄS

Käse

CHÄÄSTELLER MIT FIGESENF UND BIRABROT

Käseteller mit Feigensenf und Birnenbrot 18

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.