

CHLINI KÖSTLICHKEITA, LIACHT UND RAFFINIART

Small delicacies, light and nifty

GMISCHTA SALOT

Mixed salad 17

SALOT «ZOLLSTUBA»

Salad «Zollstuba» – Lamb's lettuce from the Rhine Valley with warm bacon eggs from "Wachterhof", radishes and croutons 17/22

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

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 ESSIGGMÜAS UND FIGASENF

Plate of Grison's specialities from the butchery "Brügger"
with homemade pickled vegetables and fig mustard 29

FISCHCHNUSPERLI VOM ZANDÄR IM QUÄLLBIERTEIG MIT FLÄSCHER SAFRAN-MAYONNÄS

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

BÜNDNAR GÄRSCHTASUPPA (MIT SCHWIINSFLEISCH)

Grison's barley soup (with pork) 16

KÜRBISCREMSUPPA MIT KASCHTANIA

Pumpkin cream soup with chestnuts 17

RINDERCHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI

Beef consommé with pancakes stripes 14

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 56

MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT CHRÜÜTERBUTTER UND GMÜAS

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

★ ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSOSSA UND GMÜAS

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

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

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

CHALBSLÄBERLI MOL ANDERSCH – MIT BALSAMICO-SCHALOTTASOSSA TOMATA UND BASILIKUM

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, BROTHÄRDÖPFEL, RIIS ODER POMMES

Pasta, roesti, roasted potatoes, rice or french fries

BROTWORSCHT VOM KALBERER MIT ZWIEBLASOSSA UND RÖSCHTI

Bratwurst (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 TOMATA - CHRÜÜTER VINAIGRETTE UND GMÜAS

Swiss pike-perch fillet with tomato-herb vinaigrette 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

TRADITIONELLI CHÄÄSKNÖPFLI MIT BACKZWIEBLA UND ÖPFELMUAS

Traditional cheese spaetzli with fried onions and 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 «36.5 QUELLBIER»

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 schnaps

FONDÜ BILAGA

Fondue sides

GSCHWELLTI

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

Caramel pudding with cream and pretzels 15

ÖPFELCHÜECHLI MIT VANILLSOSSA, MAGENTRÄS UND RAHM

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

TOBLERONEMOUSSE MIT IGLEITA BIERÄ

Toblerone mousse with pickled pears 17

ZOLLSTUBE "FASNACHTSCHÜECHLI"

"Fastnachtschüechli" (Swiss carnival pastries), cinnamon chantilly with quince and chestnut ice cream 19

ALTI ZWÄTSCHGE

Plum sorbet & plum liqueur 16

COUPE DÄNEMARK - VANILLGLACE MIT RAHM, MANDELCRUNCH UND DAZUA WARMI SCHOGGISOSSA

Coupe Denmark – Vanilla ice-cream with whipped cream, almond crunch and warm chocolate sauce 18

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, ZWÄTSCHGE

Sorbet

Lemon, strawberry, raspberry, mango, plum

per scoop 6

RAHM DEZUE

Whipped cream 3

CHÄÄS

Cheese

CHÄÄSTELLER MIT FIIGESENF UND BIRABROT

Cheese plate with fig mustard and pear bread 18