

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 HUUSGMACHTEM ESSIGGMÜAS 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

KÜRBISCREMSUPPA MIT KASCHTANIA

Kürbiscrèmesuppe mit Kastanien 17

RINDERCHRAFTBRÜAH MIT FLÄDLI

Rinderkraftbrühe mit Flädli 14

vegetarisch 

vegan 

laktosefrei 

glutenfrei 

Signature Dish 

KLASSISCHI ZOLLSTUBA GRICHT

Klassische Zollstubengerichte

★ KALBS CORDON BLEU MIT BÜNDNARFLEISCH UND GWÜRZRACLETTECHÄÄS, DAZUA GMÜAS

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

MELSER KALBSHOHRUGGASTEAK MIT CHRÜÜTERBUTTER UND GMÜAS gf

Melser Kalbshohrrückensteak (250 g) mit Kräuterbutter und Gemüse 54

★ ZÜRCHER KALBSGSCHNETZLETS AN PILZ-RAHMSOSSA UND GMÜAS gf

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce und Gemüse 55

«RIZ CASIMIR ZOLLSTUBA» GSCHNETZLETS 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 gf If

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

«CAPUNS VAL LUMNEZIA»

«Capuns Val Lumnezia» – In Mangold eingewickelter Spätzleig 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 Rösti 42

FORÄLLE VOM Wiestannetal – BRÖTLET IN DR PFANNA

Forelle vom Wiesstannental – gebraten in der Pfanne 44

SCHWIIZER ZANDERFILET MIT TOMATA - CHRÜÜTER VINAIGRETTE UND GMÜAS gf

Schweizer Zanderfilet mit Tomaten-Kräutervinaigrette und Gemüse 49

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

Zollstuben-Rösti mit geräuchertem Swiss Lachs aus Lostallo

Kräutersauerrahm, Radieschen und eingelegten Zwiebeln 39

TRADITIONELLI CHÄÄSKNÖPFLI MIT BACKZWIEBLA UND ÖPFELMUAS v

Traditionelle Käseknoepfle mit Backzwiebeln und Apfelmus 38

CHÄÄSFONDÜS

Käsefondues

Unser Fondue Angebot wird ausschliesslich in der Fondu- 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 Gruyere und Vacherin

– pro Person 36

HEIDI'S FONDÜ

MIT BÜNDNARFLEISCH- UND ROHSCHINGGAWÜRFALI

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

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 Fondu- 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 If gf

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

★ CARAMELCHÖPFLI MIT RAHM UND BRÄTZALI v

Karamellköpfli 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 BIERÄ v

Tobleronemousse mit eingelegten Birnen 17

ZOLLSTUBA «FASNACHTSCHÜECHLI»

Fasnachtsküchlein, Zimtchantilly mit Quitten und Maroniglace 19

ALTI ZWÄTSCHGE v

Zwetschgensorbet & Zwetschgenschnaps 16

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

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit Schlagrahm, Mandelcrunch und warme Schokoladensauce 18

GLACE & SORBET

Eiscrème & Sorbet

GLACE

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

Eiscreme

Vanille, Schokolade, Mokka, Zimt, Baumnuss, Pistazie, Stracciatella

Pro Kugel 6

SORBET

ZITRONA, ERDBEERI, HIMBEERI, MANGO, ZWÄTSCHGE

Sorbet

Zitrone, Erdbeer, Himbeer, Mango, Zwetschge

Pro Kugel 6

RAHM DEZUE

Schlagrahm 3

CHÄÄS

Käse

CHÄÄSTELLER MIT FIIGESENF UND BIRABROT

Käseteller mit Feigensenf und Birnenbrot 18