

# Tages Speisekarte

## *Kalte Speisen*

**Salsiz 12.00**

**Portion Bergkäse /200 g 16.00**

**Skihütte Platte 29.50**

*(Bündnerfleisch, Salami, Speck, Rohschinken und Bergkäse)*

## Hausgemachte Suppen

**Wildkräuter Cremesuppe mit Trockenfleisch 9.80**

**Kürbissuppe mit Kürbiskernöl 9.50**

**Tomatencremesuppe 9.00**

**Bündner Gerstensuppe 10.50**

**Knoblauchcremesuppe in Brotschüssel 11.50**

**Feines Prosecco - Süppchen 11.50**

**Ungarische Gulaschsuppe 11.50**

## *Salate*

<b>Grüner Salat</b>	<b>7.50</b>
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9.50</b>
<b>Grosser Salatteller</b>	<b>18.50</b>
<b>Wurstsalat einfach</b>	<b>11.50</b>
<b>Wurst- Käsesalat einfach</b>	<b>14.50</b>
<b>Wurstsalat garniert</b>	<b>16.50</b>
<b>Wurst-Käsesalat garniert</b>	<b>20.50</b>
<b>Lauwarmer Kürbissalat</b>	
<b>mit Rohschinken und Pecorino</b>	<b>19.50</b>

## Hauptgerichte

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	19.50
Schnitzel nature mit Kräuterbutter und Pommes frites	19.50
Hausgemachte Rösti mit Spiegelei	16.00
Walliser Rösti / Tomaten, Schinken und Käse /	21.00
Bratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsauce	16.50
Quarkpizokel mit Gemüse	19.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites (6 St)	16.50
Wienerli mit Pommes	16.00
Fitnesssteller mit Schweinsschnitzel Nature	22.00
mit Bratwurst	17.50
mit Rinds Entrecote	39.00
mit Hirschschnitzel	38.00
Rahmschnitzel mit Wildpilzrahmsauce und Spätzli	27.00

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes frites	29.50
Cordon Bleu Gorgonzola vom Schwein mit Pommes frites	32.00
Cordon Bleu Skihütte vom Schwein mit Pommes frites	35.00
/ Rohschinken, Käse , Zwiebel, Speck, Tomaten und Knoblauch/	
Bündner Capuns an feiner Rahmsauce mit Käse und knusprigem Speck	26.50
Vegetarische Capuns an Gemüse- Rahmsauce	24.50
BIO Rindsgeschnetzeltes mit Wildpilzrahmsauce und Hausgemachte Spätzli	35.00
Kalbgeschnetzeltes mit Wildpilzrahmsauce und Hausgemachte Spätzli	33.00

#### **Herkunft**

**Bio Rind: Bio Beef Beeli ( Ruth und Stefan Beeli Tschappina )**

**Wurstwaren : Schweiz**

**Kalb : Schweiz**

**Schwein: Schweiz**

**Hirsch : Graubünden**

**Rind : Schweiz**

**Trockenfleisch: SchweizEntenstopfleber : Frankreich**

## ***Herbst Dessert***

**Vermicelles mit Rahm 6.50**

**Vermicelles mit  
Glace und Rahm 9.50**

**Vermicelles mit Meringue  
Glace und Rahm 11.00**