



SPEISEKARTE

# Fisch-und Meeresfrüchte-Festival

|  |       |
|--|-------|
| Seeteufel-Würfel (Baudroiefilet) mit Tagliatelle<br>an Pernodsauce und Zucchettiwürfel | 38.00 |
| Zanderfilet gebraten mit Orangenfilet<br>Country Cuts (Kartoffeln) und Gemüse          | 36.50 |
| Egli gebraten mit Mandeln, Bananen und Reis<br>mit Broccoli                            | 42.00 |
| Gebratene Riesencrevetten mit Reis<br>a la Mode du Chef                                | 45.50 |
| Branzino (Seebarsch) nach Fischerin Art<br>mit Rosmarin-Kartoffeln                     | 46.50 |

---

## Spezialität vom Metzger Küenzli Stallikon & Chur

|   |       |
|---|-------|
| Französische Maispoularde Provençale, mit Reis<br>Zucchini und Peperoni                             | 28.50 |
| Kalbs-Kotlett (Niederlande) an pikanter Senfsauce Tagliatelle<br>und Gemüse-Garniture 350 gr.       | 56.50 |
| Rindsfilet (Australien) mit sautierten Steinpilzen<br>Mediterrane-Kartoffeln Gemüse-Auswahl 300 gr. | 64.00 |

## Suppen

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Bouillon mit Sherry                | 6.50  |
| Tomatensuppe mit Rahm und Gin      | 9.50  |
| Minestrone                         | 9.50  |
| Gerstensuppe                       | 9.50  |
| Karottencremesuppe mit Mangosorbet | 11.50 |

## Kalte Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Grüner Salat                                 | 6.50  |
| Gemischter Salat                             | 9.50  |
| Nüsslisalat mit Ei                           | 13.50 |
| Nüsslisalat mit Rauchlachs in Gin mariniert  | 24.50 |
| Salatteller mit Schinken                     | 18.50 |
| Tomaten-Mozzarella                           | 18.50 |
| Carpaccio marinierte Rindsfilet-Scheiben     | 26.00 |
| Carpaccio marinierte Pferdefilet-Scheiben    | 26.00 |
| Meeresfrüchtesalat                           | 24.00 |
| Kalter Fleischteller mit ital. Spezialitäten | 24.00 |

## Risotto Variationen

|  |       |
|--|-------|
| Risotto mit Steinpilzen                | 26.00 |
| Risotto mit Meeresfrüchten             | 28.00 |
| Champagner-Risotto mit Riesencrevetten | 32.00 |

## Schweizer-Spezialitäten

|  |       |
|--|-------|
| Omelette mit Schinken oder Champignons             | 17.50 |
| Kalbsbratwurst mit Rösti                           | 18.50 |
| Käseschnitte mit Schinken und Ananas               | 18.50 |
| Kutscher-Rösti mit Speck, Käse und einem Spiegelei | 22.00 |
| Aelpler-Maccaroni mit Apfelmus                     | 22.00 |

# Teigwaren-Spezialitäten

|  |       |
|--|-------|
| Pasta la Carretta,<br>verschiedene Teigwaren mit Zucchini Bolognese und Mozzarella | 24.00 |
| Tortelloni mit Schinkenstreifen an Rahmsauce                                       | 22.50 |
| Hausgemachte Lasagne   | 22.50 |
| Tagliatelle an Gorgonzolasauce   | 22.00 |
| Penne mit Riesencrevetten und Zucchini   | 36.00 |
| Penne mit Lachsstreifen und Zucchini   | 29.50 |
| Ravioli alla Lara Gut mit Büffelmozzarella und Broccoli                            | 24.50 |
| Ravioli al Basilico an Tomatensauce und Mozzarella                                 | 23.00 |
| Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce  | 23.00 |
| Ravioli al Limone Zitronen-Füllung an Martini-Sauce                                | 23.00 |
| Dreier Assortiment von Ravioli an versch. Saucen                                   | 28.50 |
| Trio di Pasta an diversen Saucen   | 26.50 |
| Maccaroni an Bolognese mit Mozzarella überbacken                                   | 22.50 |
| Gnocchi an Tomatensauce oder mit Salbeibutter                                      | 20.00 |
| Tagliatelle mit Steinpilzen an einer Rahmsauce                                     | 26.00 |
| Spaghetti mit Meeresfrüchten   | 26.00 |
| Spaghetti al pesto, mit frischen Kräutern  | 22.00 |
| Spaghetti campagna, mit pikanten Peperoncini, Salami                               | 22.00 |
| Spaghetti carbonara, mit Rahm, Speck und Käse                                      | 22.00 |
| Spaghetti napoli, mit Tomatensauce   | 18.00 |
| Spaghetti bolognese, mit Fleischsauce  | 21.00 |
| Spaghetti mit Pferdefilet-Streifen, pikant   | 26.50 |

Auch als kleine Portionen erhältlich minus Fr. 5.00

## Pizza

|   |       |
|---|-------|
| Pizza Margherita                                    | 17.50 |
| Pizza Napoli mit Oliven und Sardellen               | 18.50 |
| Pizza Hawaii mit Ananas und Schinken                | 19.50 |
| Pizza Quattro Formaggi                              | 22.00 |
| Pizza Campagna mit Salami- scharf                   | 22.00 |
| Pizza La Carretta mit Zucchini und Gemüse           | 22.00 |
| Pizza Prosciutto e Funghi                           | 22.00 |
| Pizza Contadina mit Speck, Mais und Zwiebeln        | 22.00 |
| Pizza Mare e Monti mit Fisch und Steinpilze         | 24.00 |
| Pizza mit Rucola und Parmaschinken                  | 24.00 |
| Pizza mit Lachs und Basilikum                       | 24.00 |
| Pizza Caprese Tomaten Mozzarella und Bresaola       | 24.00 |
| Pizza mit Steinpilzen                               | 24.00 |
| Pizza Quattro Stagioni                              | 24.00 |
| Pizza mit Spinat und Thunfisch                      | 23.00 |
| Pizza mit Frutti di Mare mit Gamberoni              | 26.00 |
| Pizza mit Pferdefilet-Streifen                      | 26.00 |
| Pizza mit Kalbfleisch und Gorgonzola                | 27.00 |
| Pizza mit Riesencrevetten (Gamberoni)               | 27.50 |
| Pizza mit Kalbsbratwurst-Scheiben und Tomatenwürfel | 23.00 |
| Kinderpizza nach Wahl inkl. 1 Kugel Glace           | 16.00 |

## Fleischgerichte

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Truthahn-Rahmschnitzel         | 25.00 |
| Zigeunerspiess gemischt        | 32.00 |
| Geschnetzeltes Schweinefleisch | 26.00 |
| Schweinskotelett "Jägerart"    | 26.00 |
| Schweinefleisch Piccata        | 28.00 |
| Schweinsschnitzel paniert      | 28.00 |
| Lamm-Entrecôte Provençale      | 41.00 |

## Rindfleischgerichte

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Entrecôte an Pfeffersauce     | 45.00 |
| Entrecôte mit Kräuterbutter   | 45.00 |
| Rindsfilet an Basilikumsauce  | 48.00 |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter   | 36.00 |
| Rindsfilet-Gulasch-Stroganoff | 44.00 |

## Pferdefleisch-Spezialitäten

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| Pferdefilet mit Kräuterbutter      | 46.00 |
| Pferdefilet an Pilzsauce           | 46.00 |
| Pferde-Entrecôte mit Kräuterbutter | 43.00 |
| Pferde-Entrecôte an Pfeffersauce   | 43.00 |
| Pferdefiletgulasch "Stroganoff"    | 43.00 |

Inkl. Beilagen, Gemüse und nach Wahl:

Pommes frites, Croquetten, Nudeln, Spaghetti, Reis oder Risotto

## Spezialitäten vom Kalb

|   |       |
|---|-------|
| Kalbsleber alla Veneziana mit Rösti   | 36.00 |
| Cordon-Bleu, gefülltes Kalbsschnitzel paniert<br>mit Pommes frites und Gemüse                                     | 44.00 |
| Cordon-Bleu, gefülltes Kalbsschnitzel mit Gorgonzola<br>im Ei gebraten (nicht paniert) mit Gemüse und Tagliatelle | 44.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes an einer Rahmsauce mit Rösti und Gemüse   | 44.00 |
| Saltimbocca à la Romana mit Risotto und Gemüse garnitur   | 44.00 |
| Kalbsschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln und Gemüse   | 44.00 |
| Wienerschnitzel mit Pommes frites und Gemüse  | 44.00 |

---

## Zu zweit schmeckt's besser

ab 2 Pers.

|  |       |
|--|-------|
| Châteaubriand mit Gemüse garnitur<br>Pilzrahmsauce und Rösti-Croquetten  | 98.00 |
| Doppeltes Pferdefilet mit diversen Saucen,<br>Gemüse garniture und Rösti-Croquetten,   | 96.00 |
| Fondue Chinoise<br>Dünne Rind- und Kalbfleischscheiben in Bouillon reich garniert<br>mit verschiedenen kalten und warmen Saucen<br>dazu Reis oder Croquetten | 96.00 |

## Das exklusive Spiess-Gourmet Erlebnis

### *Riesen Crevetten*

Miss Schweiz Spiess  
alla Christa Rigozzi

47.00

### *Pferde Filet*

Spiess alla Berlusconi  
del Cavalliere

47.00

### *Rinds Filet*

Spiess- a la Padrone

48.00

### *Filet Mix*

Metzger Spiess

45.00



Inkl. Beilagen, Gemüse und nach Wunsch:  
Reis, Pommes frites, Croquettes oder Nudeln

| <b>Weissweine</b>      | 2dl  | 5dl   |
|------------------------|------|-------|
| Fechy, Obrist          | 9.00 | 24.00 |
| Mont sur Rolle, Obrist | 9.00 | 24.00 |

| <b>Rotweine</b>                 |      |       |
|---------------------------------|------|-------|
| Chianti DOCG Zanini             | 9.00 | 22.00 |
| Malanser Cottinelli             | 9.50 | 25.00 |
| Merlot delle Venezie IGT Zanini | 8.50 | 22.00 |
| Amarone                         |      | 34.50 |
| El Coto Rioja                   |      | 27.00 |

Für Flaschenweine empfehlen wir unsere Weinkarte

| <b>Spirituosen</b> |       |      |      |
|--------------------|-------|------|------|
| Obsttrester        | 40°   | 2 cl | 4.00 |
| Kirsch, Pflümlü    | 37.5° | 2 cl | 6.00 |
| Kräuter            | 37.5° | 2 cl | 6.00 |
| Grappa             | 37.5° | 2 cl | 6.00 |
| Williamine         | 43°   | 2 cl | 6.00 |
| Vieille Prune      | 42°   | 2 cl | 7.00 |
| Fernet Branca      | 40°   | 2 cl | 6.00 |
| Rhum des Caraibes  | 37.5° | 2 cl | 5.00 |
| Gordon's Dry Gin   | 37.5° | 4 cl | 8.50 |
| Gin Tonic          |       | 4 cl | 9.50 |
| Wodka Smirnoff     | 40°   | 4 cl | 8.50 |
| Calvados           | 40°   | 2 cl | 8.50 |

| <b>Whisky</b>                               |     |      |      |
|---|-----|------|------|
| Ballantines                                 | 40° | 4 cl | 8.50 |
| Tullamore Dew (Irish)                       | 40° | 4 cl | 8.50 |
| Four Roses Bourbon                          | 40° | 4 cl | 8.50 |
| Chivas Regal 12 Years                       | 40° | 4 cl | 9.50 |
| Gold Label Scotch Whisky                    | 43° | 4 cl | 9.50 |
| Monsteiner Single Malt Scotch, aged 5 Years | 46° | 2 cl | 9.50 |

| <b>Cognac</b> |     |      |      |
|---------------|-----|------|------|
| Remy Martin   | 40° | 2 cl | 8.00 |

| <b>Liköre</b>        |     |      |      |
|----------------------|-----|------|------|
| Grand Marnier        | 40° | 2 cl | 8.00 |
| Cointreau            | 40° | 2 cl | 8.00 |
| Bailey's Irish-Cream | 21° | 4 cl | 7.50 |
| Bündner Röteli       | 22° | 4 cl | 6.00 |
| Amaretto             | 28° | 4 cl | 7.50 |

| <b>Apéritifs und Bitter</b> |     |       |      |
|-----------------------------|-----|-------|------|
| Vermouth, rot oder weiss    | 16° | 4 cl  | 6.50 |
| Campari                     | 23° | 4 cl  | 7.50 |
| Cynar, Rossi                | 16° | 4 cl  | 7.50 |
| Pernod                      | 40° | 2 cl  | 7.50 |
| Appenzeller Alpenbitter     | 23° | 4 cl  | 7.50 |
| Amaro Averna                | 27° | 4 cl  | 7.50 |
| Ramazzotti Amaro            | 27° | 4 cl  | 7.50 |
| S. Pellegrino, alkoholfrei  |     | 10 cl | 5.00 |
| Crodino, alkoholfrei        |     | 10 cl | 5.00 |

## Warme Getränke

|   |  |      |
|---|--|------|
| Café crème, Café Hag, Espresso              |  | 4.50 |
| Doppelter Espresso                          |  | 6.00 |
| Cappuccino                                  |  | 5.00 |
| Milchkaffee                                 |  | 5.00 |
| Café Corretto                               |  | 6.00 |
| diverse Tee's                               |  | 4.50 |
| Milch kalt oder dampferhitzt                |  | 4.00 |
| Ovo kalt oder dampferhitzt                  |  | 5.00 |
| Schokolade kalt oder dampferhitzt           |  | 5.00 |
| Glühwein, Jägertee                          |  | 6.00 |
| Rum-Grog                                    |  | 7.50 |
| Punch: Rum, Apfel oder Orangen              |  | 4.50 |
| Café fertig                                 |  | 7.50 |
| Café Luz                                    |  | 7.50 |
| Irish Coffee                                |  | 9.00 |
| "Carretta-Café" (Apricot-Brandy-Schlagrahm) |  | 8.00 |
| "Schümli-Pflümli"                           |  | 8.00 |

## Alkoholfreie Getränke

|   |         |      |
|---|---------|------|
| Mineral mit und ohne Kohlensäure        | 50 cl   | 6.00 |
| Mineral mit und ohne Kohlensäure        | 1 Liter | 8.00 |
| Offenausschank                          | 20 cl   | 3.00 |
| Offenausschank                          | 30 cl   | 4.50 |
| Offenausschank                          | 50 cl   | 6.00 |
| Coca-Cola, Cola Zero                    | 33 cl   | 5.00 |
| Sprite, Fanta                           | 33 cl   | 5.00 |
| Rivella rot, blau, grün                 | 33 cl   | 5.00 |
| Chinotto                                | 20 cl   | 5.00 |
| Shorely                                 | 30 cl   | 5.00 |
| Apfelwein 4% Alkohol / oder alkoholfrei | 50 cl   | 6.00 |
| Schweppes Tonic                         | 20 cl   | 4.50 |
| Eistee                                  | 30 cl   | 4.50 |
| Eistee                                  | 50 cl   | 6.00 |

## Fruchtsäfte

|                      |       |      |
|----------------------|-------|------|
| Orangensaft          | 30 cl | 4.50 |
| Tomatensaft (Michel) | 20 cl | 4.50 |

## Biere

|                                |       |      |
|--------------------------------|-------|------|
| Calanda vom Fass Stange        | 30 cl | 4.50 |
| Calanda vom Fass Kübel         | 50 cl | 6.00 |
| Calanda Lager Flasche          | 58 cl | 6.50 |
| Erdinger Weissbier             | 50 cl | 6.50 |
| Eichhof Radler                 | 33 cl | 5.00 |
| Birra Moretti                  | 33 cl | 5.00 |
| Alkoholfreies Bier Clausthaler | 33 cl | 5.00 |