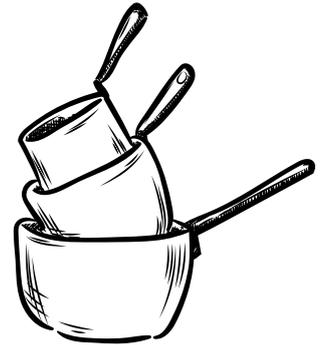


# Speisekarte

## Suppen



Tagessuppe Fr.8.50   
serviert mit hausgemachtem Brot

## Salate

Salatschüssel mit grünem Blattsalat Fr.7.- 

Salatschüssel drunter und drüber Fr.10.-   
bunt gemischter Blattsalat mit Gemüsestreifen, Hausdressing

## Kalte Vorspeisen / Apero

Portion Trockenfleisch "Us am Avers" Fr.14.-  
50gr. serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter

Geiss Salsiz aus Ausserferrera Fr.13.-  
100gr. zum selber schneiden mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse Fr.13.-   
100gr. serviert hausgemachtem Brot und Butter



# Unser Tatar “Mountain Pass”

soll an die Zeiten erinnern, als exotische Gewürze vor allem über die Bergpässe in die Schweiz gelangten.

Dazu servieren wir unser hausgemachtes Brot und Butter

Tatar von Luzi Stoffel's Rind aus dem Avers klein Fr.22.- / gross Fr.30.50

Olivenöl, Piment, Rauchpaprika, Yuzu, Koriander, begleitet von Alpen-Chili Mayo und eingelegten roten Zwiebeln

## Hauptspeisen

DER Beef Burger – Fr. 27.–

180g bestes Rindfleisch vom Berghof Stoffel in Campsut im Avers  
Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegten roten Zwiebeln.  
Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit Pommes frites.

Vegetarischer Burger mit knuspriger Aubergine Fr.27 

Krautsalat, Bündner BIO Bergkäse, eingelegte rote Zwiebeln  
hausgemachtes Brot und Pommes frites

Panierte Schweinsschnitzel – Fr. 27.50

Zartes Schweinsschnitzel, paniert mit unseren hausgemachten Brotbrösmeli  
Dazu servieren wir knusprige Pommes frites oder einen bunt gemischten Salat

DER Klassiker – Entrecôte Café de Paris (200g) – Fr. 42.–

Zartes Entrecôte vom Weiderind serviert mit unserer hausgemachten Café-de-Paris-Sauce –  
aromatisch und unverwechselbar.

Dazu gibt es Pommes frites. Ein echter Klassiker für Geniesser.

“Es hed solangs hed”

En Guete!