

Speisekarte

Suppe

Hausgemachte Tagessuppe Fr.8.50 
serviert mit unserem hausgemachtem Brot

Salate



Salatschüssel mit grünem Blattsalat Fr.7.- 

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

Bunt gemischter Blattsalat mit lauwarmem Speck und Pilzen Fr.15.50
an Hausdressing, serviert mit unserem hausgemachtem Brot

Kalte Vorspeisen / Apero

Portion Rohschinken Fr.14.-
50gr. serviert mit unserem hausgemachtem Brot und Butter
das Schwein hat den Sommer auf der Alp Platta verbracht

Rinds Salsiz, Bio, vom Berghof Stoffel Fr.13.-
100gr. zum selber schneiden, mit hausgemachtem Brot

Portion Bündner Bio Bergkäse Fr.13.- 
100gr. serviert mit 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 Nina und Kasimir's Rind im 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 eingelegte rote Zwiebeln

Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit Pommes frites

Flying Burger Fr. 25.–

Der Burger ohne Brot

180g bestes Rindfleisch vom Berghof Stoffel in Campsut im Avers

Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegte rote Zwiebeln, einem Spiegelei und Pommes frites

Vegetarischer Burger mit knuspriger Aubergine Fr.27.- 

Bio-Bergkäse aus der Sennerei Splügen, Krautsalat und eingelegte rote Zwiebeln

Serviert im ofenfrischem hausgemachtem Brot und mit 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. 43.50

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!

Für Allergene in Gerichten und Zutaten informieren Sie auf Anfrage unsere Mitarbeiter gerne